

À LA CARTE

SERVERAS I RESTAURANGEN FRÅN KL. 17.00

FÖRRÄTTER

RÅRAKA 15.90 €

Råraka toppad med tångkaviar, finhackad rödlök, gräslök och vispad citronsmetana (G, L, V)

TOAST SKAGEN 16.90 €

Handskalade räkor blandade med majonnäs, citron, dill och rödlök på smörstekt toast, toppad med sikrom (L)

STRÖMMING BECCAFICO 15.90 €

Dubbelpanerade och friterade strömmingsfiléer fyllda med pinjenötter, kapis, russin och örter, serveras med fänkålsrudité, blodapelsinfiléer och fänkålsdillmajonnäs (M)

LAMM 16.90 €

Råbiff på kryddsotad lammfilé (NZ) serveras med parmesan- och svart vitlöksmajonnäs, ölkokt lök, syrad kålrot, råhyvlade champinjoner och potatiscrisp (L)

EFTERRÄTTER

PANNACOTTA 14.90 €

Vispad lakritspannacotta, citronmaräng, lemoncurd, halloncoulis och lakritsflarn (G)

CAMILLAS BANOFFEE 14.90 €

Mjuk hasselnötskaka, mousse på dulce de leche, choklad- och nötkräm samt bananglass (L)

CHOKLAD OCH KÖRSBÄR 14.90 €

Chokladcremeux, körsbär inkokt i vanilj och stjärnanis, puffat ris och vispad vaniljcrème fraîche (G, L)

GLASS ELLER SORBET 5.00 €

Vi har olika smaker av hemlagad glass och sorbet, fråga gärna efter kvällens sorter (G)

INDIGOS CHOKLADPRALINER 3.90 €

Härliga chokladpraliner i olika smaker (G) / st

VARMRÄTTER

RISO AL SALTO 32.00 €

Stekt parmesan och saffransrisotto med grillad kronärtskockshjärta, confiterad tomat, parmesanchips och wrångebäckssås (G, L, V)

KUMMEL 36.00 €

Pankopanerad och ugnsbakad kummelfilé fylld med grön sparris, purjolök och selleri, serveras med salmoriglio, sjökorall, sauce verde, grönkålschips och potatispuré (L)

GÖS 38.00 €

Smörstekt åländsk gösfilé med sandefjordsås, forellrom, fänkålssallad och småpotatis slungad i brynt smör (G, L)

HJORT 40.00 €

Grillad petite tender av hjort (NZ) med rostade betor, chèvrekrem, svartvinbärssås samt potatis- och palsternackspuré (G)

OXFILÉ 44.00 €

Grillad finsk oxfilé med bearnaisesås, rödvinssky, grillad sparris och hantverks-pommes (G, L)

OST

DRUNKEN DOG 16.90 €

Rödkitt-, blåmögel- och vitmögelost från Trolldhede Mejeri dränkt i Stauning Rye whisky, serveras med marmelad på gröna tomater och salta kex

G = glutenfri
L = laktosfattig
M = mjölkfri
V = vegetarisk

