

À LA CARTE

SERVERAS I RESTAURANGEN FRÅN KL. 17.00

FÖRRÄTTER

RÖDBETSTARTAR 13.90 €

Rödbetstartar med chimichurri, schalottenlök, tomat, sesamfrön, friterad lök och sojamajonnäs (L, V)

TOAST SKAGEN 14.90 €

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

GRAVAD LAX 15.50 €

Rödbetsgravad lax med senapspicklad fänkål, syrad gräddfäfil, gravad potatis och svartbrödskrutonger (L)

BIFFTATAKI 15.50 €

Lättrökt tatak på åländsk marmorerad nötfilé med riven fattigmanstryffel, picklad silverlök, marinerad champinjon, friterad surdeg samt sesam- och sojamajonnäs (L)

EFTERRÄTTER

SOMMARDRÖM 14.50 €

Jordgubbskompott, krossade drömmar, gammeldags vaniljglass, råörda färska jordgubbar, vispad gräde och maräng

LAKRITS OCH CITRON 14.50 €

Lakritsfudge med citronmousse, lakritsflarn, lemoncurd och karamelliserad vitchoklad (G, L)

CHOKLAD OCH HALLON 14.00 €

Mörk chokladmousse serveras med Savoiardikex marinerade i Diplomático Reserva Exclusiva rom, hallonsorbet och färska hallon (L)

GLASS ELLER SORBET 4.50 €

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

INDIGOS CHOKLADPRALINER 2.90 €

Härliga små chokladpraliner i olika smaker (G)

VARMRÄTTER

RÖDKÅL 25.00 €

Grillad yuzumarinerad rödkål serveras med vegansk demi glace, salsa på sparris, granatäpple och svarta bönor samt en ljummen primör- och potatissallad (G, M, V)

ABBORRE 35.50 €

Smörstekta abborrfiléer med anjovis-spetsad vitvinsås, fermenterad vit sparris, kaprisbär, dill- och gräslöksvänd nypotatis (L)

TONFISK 36.50 €

Grillad tonfisk med sötpotatis- och kokospuré, sweet jalopenosalsa, chimichurrilungade primörer och tapiokacrisp (G, M)

KALVENTRECÔTE 36.00 €

Grillad citron- och timjanmarinerad holländsk kalventrecôte med citronsmaksatt rödvinssky, grillad sparris och råstekt potatis (G, L)

OXFILÉ 38.00 €

Grillad åländsk/finsk oxfilé med vitlöks-smör, rödvinssky, bakad endivesallad, semitorkad tomat och kumminbakad potatis (G, L)

OST

DRUNKEN DOG 16.00 €

Rödkitt- blå- och vitmögeloost smaksatt med whisky från Trolldhede mejeri, serveras med rostad frukt- och nötblöd, fullkornskex och Elins rabarbermarmelad

G = glutenfri
L = laktosfri
M = mjölkfri
V = vegansk

