

Förrätter

- Härrökta räkor** 149:-
Rökta räkor, smörig brioche, lökcreme örtaioli, grillad lime
- Råbiff på nöt från Önnangetsgård** 139:-
Rybsolja, äggkräm, örtmajonäs, friterad nässla och kapris blomma
- Vit frilands sparris** 139:-
Vit sparris, bränd rökt grädde, äpple & Sudashi skum, syrad sparris credute. Halstrad pigrimsmussla +50:-
- Sikrom från Sikeåfjärden** 189:-
Grillat napolitanskt bröd, Svedjan gårdsost ägggula, lökcreme, hemgräddfil, krisp på färsk lök
- Saluhallens chark** 149:-
Pruchutto san Daniel 24mån, Cecina de león 12mån, Tryffelsalami, friterade kaprisblommor, bröd, tryffelaioli, olivolja
- Tartar på gulfenad tonfisk** 149:-
Färsk tonfisk, misomajonäs, ponzu färskrivenwasabi, koriander, rostad sesam, shisokrasse

Varmrätter

- Svensk anka** 299:-
Bakat ankbröst, anklever-rilet, krispigt skinn päroncreme, päronsky och rostad jordärtskocka
- Iberico gris** 299:-
Grillad Iberico secreto, crockett på Ibericosida rostad majscreme, tryffel velouté, grillad spetskål
- Flankstek Önnangetsgård i Kåge** 279:-
Grillad flankstek, smör med vedrökt bacon bakad vit sparris, grillad pakshoy, rödvinsås pommefrites
- Raviolone Vegetariskt** 239:-
Pasta, confiterad kungsmussling, grön sparris jordärtskockacreme, rökta hasselnötter, grillad Svedjan löpeld
- Marulk** 329:-
Grillad Marulk, bisque på havskräfta, stekt slanggurka, citron & grön ärt stomp
- Moules frites** 249:-
Vinkokta blåmusslor, aioli, pommefrites slungade i brynt smör
- Köp till pommefrites** 35:-
Med tryffelsalt

Sommarens 3:a

Förrätt
Rökta räkor, smörig brioche, lökcreme örtaioli, grillad lime

Varmrätt
Grillad flankstek, smör med vedrökt bacon bakad vit sparris, grillad pakshoy, rödvinsås pommefrites

Dessert 449:-
Kaffegodis

Fisk & Skaldjurs avsmakning

SOMMARERBJUDANDE

Från 2 juli - 3 augusti

Våra kockar komponerar en avsmakningsmeny baserat på dom bästa råvarorna från havet som vi får levererat just för dagen.

Menyn blir en överraskning vid bordet helt enkelt

449:- per pers
Ord. pris 799

Endast förbokning. Hela sällskapet äter samma meny. Begränsat antal platser.

Kött

Alla kött detaljer serveras med:

Örtslungad färskpotatis. Bakad vit sparris Tryffelsky och rivet brynt smör

Gårdskött nöt

| | | |
|------------------|------|-------|
| Entrecote | 250g | 339:- |
| Ryggbiff | 250g | 339:- |
| Oxfile | 180g | 359:- |
| Lammracks | 250g | 349:- |

Hängmörat kött från Saluhallen

Utvalt norrländskt, hängmörat i minst 40 dagar

Dessa kött detaljer är för 2 personer

Antingen av stycktekniska eller tillagnings själ

Clubstek 749:-

Biff på ben

Porterhousestek 780:-

File och biff med benet emellan

Cote de bouf 749:-

Entrecote på ben

Dessert

Chokladsorbet & jordgubbar 99:-
Jordgubbsgel, mandelcrunch, färska jordgubbar, youghurtskum, myntapulver

Citronglass & bakat äpple 99:-
Citronglass, brynt smörbotten, bkat äpple, äppelkräm, kolakaksflarn

Fäderpannacotta & rabarber 89:-
Fläderpannacott, bakad rabarber, vaniljsmul, fläder-fluidgel, röd oxalis

Kaffegodis 69:-
Brynt smörkola, chokladtryffel, marmelad

Kvällens sorbét 49:-
Fråga din servitris om kvällens smak

Ostbricka

Utvalda av vår Fromagier från Saluhallens ostdisk

Applewood smoked cheddar

Rökt cheddarost gjord på Behandlad komjolk.

Svedjan rustik

Lokal hantverks mässigt tillverkad blåmögelost på obehandlad komjolk.

Delice de Bourgogne

Trippel färskost med vit mögelkant. Behandlad komjolk

Marmelad, torkade jordgubbar och havrekek

129:-

Romavsmakning

Tre olika rom

Chairmans Brittiska skolan

Rhum J.M vsop Franska skolan

Zacapa Spanska skolan

Gustavs kaffegodis

159:-