

---

## MENY 855:- /PP

---

*Vänligen Välj En förrätt, En varmrätt & En dessert som serveras åt samtliga i sällskapet.*

### SNACKS

Majsbröd - *Vispat Brynt Smör*  
Salchichon Iberico - *Lufttorkad Spansk Korv*  
Petit Choux - *Forellrom, Västerbottenost & Citron*

### VÄLJ EN FÖRRÄTT

Råbiff  
*Libbsticka, Gravad Äggula, Kapris  
& Pepparrot*

---

Yellowtail  
*Cedrat Panaché, Ingefära, Kosho på Meyercitron &  
Roscoff Lök*

---

Löjrom  
*Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse & Brynt  
Smör*  
(Tillägg 95:-)

### VÄLJ EN VARMRÄTT

Iberico  
*Grillad Presa, Friterad Polenta, Jalapeño,  
Broccoli & Rostad Kycklingsky*

---

Piggvar  
*Purjolök, Grillad Smörsås, Blåmusslor,  
Blomkål & Thaibasilika*

### VÄLJ EN DESSERT

Rabarber  
*Clafoutis, Maräng & Bränd Rabarberglass*

---

Pain Perdu  
*Karamelliserad Brioche, Glass på Muscovado & Whiskeysås*

Vad ska ni dricka till middagen?

*Vi har en stor vinlista som vi gärna guidar dig genom och rekommenderar dryck till er middag. Vinlistan bittar ni på vår bemsida om ni önskar att förbeställa era viner.*

*Våra Sommelierer på restaurangen hjälper er gärna att välja ut härliga viner på flaska som passar sällskapet och menyn som ni väljer. Vår vinlista är ett levande dokument som ständigt uppdateras och viner byts ut.*

## Chef's Choice Menu

*Exklusiv Meny 1395:-*

*Det bästa råvaror vi har tillgängliga, baserat på säsong.  
En meny i sex serveringar med säsongens delikatesser som avslutas med kaffegodis i form av praliner.  
Menyn ändras varje vecka efter råvara, säsong och humör.*

*I denna meny tar vi inte emot några matpreferenser.*

*\* \* \**

*Observera denna Meny serveras endast för bokningar i våra chambre séparées och måste beställas senast 7 dagar innan ankomst.*



*OBS! Menyn kan komma att ändras*