



HAPPY LUNCH

FRÅN 30 SEPTEMBER 2024

FÖRRÄTT / STARTER

SHARING PÅ SÄSONGENS BÄSTA RÅVAROR

vegetariska plockrätter att dela på med olika tillbehör
vegetarian sharing dishes of the season

VARMRÄTT / MAIN COURSE

HJORTSTEK

Gräddsås med svartvinbär, stuvad grönkål, pressgurka, smörstekt svamp samt pepparrot och rökt lingonkräm
Venison steak with cream sauce and blackcurrant, creamed kale, pressed cucumber, butter-fried mushrooms, horseradish,
and smoked lingonberry cream

eller/or

SWECAESAR PÅ UNGTUPP

Ansjovis, västerbotten, rökt sidfläsk, krondillskrutonger, grönkål, bredsjö pecorino samt kryddrostade frön
Swecaesar with young rooster, anchovies, Västerbotten cheese, smoked pork belly, dill croutons, kale, Bredsjö pecorino, and
spiced roasted seeds

eller/or

FISK OCH SKALDJURSGRYTA INSPIRATION FRÅN SYDAFRIKA

Het och kryddig tomatbaserad gryta toppad med krabba, räkor, apelsinaoli, krondillskrutonger
Fish and seafood stew with inspiration from South Africa, a hot and spicy tomato-based stew topped with crab, shrimp,
orange aioli, and dill croutons.

eller/or

BRÄSSERAD ROTSELLERI

Chili och ingefärsbakade morötter, stuvad grönkål, pressgurka, rökt lingonkräm samt smörstekt svamp.
Braised celeriac with chili and ginger-baked carrots, creamed kale, pressed cucumber, smoked lingonberry cream, and butter-fried
mushrooms.

EFTER MATEN / AFTER LUNCH

VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH NÅGOT SÖTT

Complimentary coffee / tea and something sweet

Med reservation för ändringar.