



HAPPY LUNCH

MARS

SHARING PÅ SÄSONGENS RÅVAROR

FOCACCIA MED PARMESAN OCH ROSMARIN

Focaccia with Parmesan and rosemary

KNÄCKEBRÖD

Crispbread

HEMKÄRNAT SMÖR SMAKSATT MED CHAMPAGNEVINÄGER OCH HAVSSALT

House-churned butter flavored with champagne vinegar and sea salt

FÄRSKOST MED PEPPARROT, GRÄSLÖK OCH REGNBÅGSRÖM

Fresh cheese with horseradish, chives, and rainbow trout roe

VIT SPARRIS MED BRYNT SMÖRMAYONNÄS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

White asparagus with browned butter mayonnaise and roasted hazelnuts

GRILLADE BLOMKÅLSKOTT MED JALAPEÑO, OCH RIVEN ALMENÄS TEGEL

Grilled cauliflower shoots with jalapeño and grated Almenäs Tegel cheese

MARINERADE OLIVER MED SMAK AV RAMSLÖK OCH ESPELETTEPEPPAR

Marinated olives flavored with wild garlic and Espelette pepper

VARMRÄTT / MAIN COURSE

GLASERAT HÖGREV FRÅN UPPLANDSBONDEN

Nudelsallad, pak choy, vårlök, kimchimajonnäs, ingefärsgurka, jordnötter, mynta och koriander

Glazed beef brisket, noodle salad, pak choy, spring onion, kimchi mayonnaise, pickled ginger cucumber, peanuts, mint, and coriander

KRYDDSTEKT RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖNSJÖN

Broccoli, zucchini, grön sparris, vårlök och saltrostat mandel

Spiced pan-seared Arctic char from Landön Lake, broccoli, zucchini, green asparagus, spring onion, and salt-roasted almonds

GRILLAD KYCKLING FRÅN BOSARP

Krispig potatis, grillade morötter, sotade lökar och kycklingsky smaksatt med sesam och brynt smör

Grilled chicken from Bosarp, crispy potatoes, grilled carrots, charred onions, and chicken jus flavored with sesame and browned butter

FALAFEL PÅ RÄTTVIKSÄRTOR

Stekt svamp och inlagd svamp, skummig vitvinsås och gräslöksolja

Falafel made from Rättvik peas, fried and pickled mushrooms, foamy white wine sauce, and chive oil

EFTER MATEN / AFTER LUNCH

VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH NÅGOT SÖTT

Complimentary coffee / tea and something sweet

Med reservation för ändringar.