



HAPPY LUNCH

APRIL

SHARING PÅ SÄSONGENS RÅVAROR

FOCACCIA MED PARMESAN

Focaccia with Parmesan

KNÄCKEBRÖD

Crispbread

HEMKÄRNAT SMÖR SMAKSATT MED CHAMPAGNEVINÄGER OCH HAVSSALT

House-churned butter flavored with champagne vinegar and sea salt

FÄRSKOST MED PEPPARROT OCH RAMSLÖK

Fresh cheese with horseradish and wild garlic

VIT SPARRIS MED BRYNT SMÖRMJONNÄS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

White asparagus with browned butter mayonnaise and roasted hazelnuts

GRILLAD BROCCOLI MED PARMESAN, CITRON OCH ESPELETTEPEPPAR

Grilled broccoli with Parmesan, lemon, and Espelette pepper

MARINERADE OLIVER

Marinated olives

VARMRÄTT / MAIN COURSE

KRÄMIGA BALJVÄXTER FRÅN NORDISK RÅVARA

Grön sparris, vårlök, Almnäs tegel och rostade valnötter

Creamy legumes from Nordisk Råvara, green asparagus, spring onion, Almnäs Tegel cheese, and roasted walnuts

GRILLAD RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖNSJÖN

Sandefjordsås, färskpotatis, grillad gemsallad, saltrostade pistagenötter, gräslök och dill

Grilled Arctic char fillet from Lake Landönsjön, Sandefjord sauce, new potatoes, grilled gem lettuce, salt-roasted pistachios, chives, and dill

KRYDDSTEKT SKÅNSK KYCKLING

Krispig potatis, helstekt blomkål, ramslöksmajonnäs och friterad ostronskivling

Spice-seared chicken from Skåne, crispy potatoes, whole roasted cauliflower, wild garlic mayo, and fried oyster mushrooms

SALLAD MED BIFF FRÅN UPPLANDSBONDEN

Hjärtsallad, inlagd tomat, surdegskrutonger, krispig lök, dragonmajonnäs och krasse

Salad with beef, little gem lettuce, pickled tomato, sourdough croutons, crispy onion, tarragon mayo, and garden cress

EFTER MATEN / AFTER LUNCH

VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH NÅGOT SÖTT

Complimentary coffee / tea and something sweet

Med reservation för ändringar.