

ME

NY



FÖRRÄTTER
/

BURRATA OCH SERRANO

UGNSBAKADE TOMATER, CASHEWNÖTTER,
PICKLAD RÖDLÖK, OLIVOLJA, BASILIKA

LAXCARPACCIO MED BURRATA

NUOC CHAM, FÄRSKOST, OLIVER, RUCCOLA OCH
FRITERAD PICKLAD GURKA, FRITERAD PURJOLÖK

ROSTADE BETOR

GETOSTCRÉME, STEKT PANKO, HONUNG

HUVUDRÄTTER
/

GRILLAD PLUMA

POTATISPURÉ, CHIMICHURRI, CONFITERAT SPETSKÅL,
ROTSSELLERIPURÉ, KANTARELLVINSÅS

GÖS

ROSTADE JORDÄRTSKOCKOR, GULBETA, SANDEFJORDSÅS

SMÖRKOKT ROTSSELLERI

STUVAT KÅL, SYRAD FÄNKÅL, POTATISPURÉ

DESSERTER
/

CREME BRULÉE MED PÄRONKOMPOTT

CHOKLADTERRIN MED VANILJGLASS OCH TORKAD MANDELKAKA

M E N U



STARTERS /

BURRATA AND SERRANO

OVEN-ROASTED TOMATOES, CASHEW NUTS,
PICKLED RED ONION, OLIVE OIL, BASIL

SALMON CARPACCIO WITH BURRATA

NUOC CHAM, CREAM CHEESE, OLIVES, ARUGULA,
FRIED PICKLED CUCUMBER, CRISPY LEEK

ROASTED BEETS

GOAT CHEESE CRÈME, FRIED PANKO, HONEY

MAIN COURSES /

GRILLED PLUMA

POTATO PURÉE, CHIMICHURRI, CONFIT POINTED CABBAGE,
CELERIAC PURÉE, CHANTERELLE WINE SAUCE

ZANDER (PIKE-PERCH)

ROASTED JERUSALEM ARTICHOKES,
GOLDEN BEETROOT, SANDEFJORD SAUCE

BUTTER-BRAISED CELERIAC

STEWED CABBAGE, PICKLED FENNEL, POTATO PURÉE

DESSERTS /

CRÈME BRÛLÉE WITH PEAR COMPOTE

CHOCOLATE TERRINE WITH VANILLA ICE CREAM AND DRIED ALMOND CAKE