

VERANDALUNCH

TRE RÄTTER/THREE COURSES

595,-

Bifftartar med schalottenlök, ramslöksemulsion och potatiskrisp
Beef tartar with shallots, ramson emulsion and potato crisps

Ångad torsk med räkor, pepparrot, smörslungad potatis och brynt smör
Poached cod with shrimps, horseradish, buttered potatoes and browned butter

Mille feuille med jordgubbar, vaniljglass, vaniljsås och mandel
Mille feuille with strawberries, vanilla ice cream, vanilla sauce and almonds

DRYCKESPAKET/BEVERAGE PAIRING

395,-

2023 Whispering Angel, Château d'Esclans - Provence, France
2020 Bread & Butter, Sauvignon Blanc - California, USA
2019 Sauternes, Château Fontabride - Bordeaux, France

Alkoholfria alternativ fr. 68,-
Non-alcoholic beverages from 68,-



Om Ni är allergisk, fråga oss gärna vad maten innehåller
If you're allergic, don't hesitate to ask us what the food contains

Gluten- och laktosfria alternativ finns
Gluten- and lactose free options are available

FÖRRÄTTER/STARTERS

30g or 50g Gastro Unika Royal Belgisk Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30gr or 50gr Gastro Unika Royal Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream
1315,- / 1915,-

Kalixlöjromstost med rödlök och gräddfil
Bleak roe from Kalix with toast, red onion and sour cream
585,-

*Matjessill från Klädesholmen med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör
**Matjes herring from Klädesholmen with potatoes, sour cream, red onion, Västerbottens cheese, egg and browned butter*
235,-

Bifftartar med schalottenlök, ramslöksemulsion och potatiskrisp
Beef tartar with shallots, ramson emulsion and potato crisps
295,-

**Sotad grön sparris med gräslöksmajonnäs, riven Rödbrokig ost och kavring
***Blackened green asparagus with chive mayonnaise, grated Rödbrokig cheese and rye bread*
185,-



*MSC

**Vegetarian

VARMRÄTTER/MAIN COURSES

Ångad torsk med räkor, pepparot, smörslungad potatis och brynt smör
Poached cod with shrimps, horseradish, buttered potatoes and browned butter
325.-

Smörstekt lammbringa med sparris, betor, rotselleripuré och lammsås
Butter fried breast of lamb with asparagus, beets, celeriac purée and lamb sauce
325.-

**Blomkål med miso, svamp, senap och Västerbottensost
***Cauliflower with miso, mushrooms, mustard and Västerbotten cheese*
255.-

VERANDANS KLASSIKER/CLASSICS

Rimmad lax med dillstuvad potatis
Salt cured salmon with dill creamed potatoes
315.-

Mr. Hepburns sallad med kyckling, bacon och avokado
Mr. Hepburn's salad with chicken, bacon and avocado
305.-

Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas
345.-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream
435.-



**Vegetarian

EFTERRÄTTER/DESSERTS

Mille feuille med jordgubbar, vaniljglass, vaniljsås och mandel
Mille feuille with strawberries, vanilla ice cream, vanilla sauce and almonds

165.-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream

225.-

Crème brûlée

155.-

Bon bons

65.-

