

VERANDA MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

755,-

Sotad tartar på oxfilé med örtmajonnäs, Kalixlöjrom, Västerbottenost och potatischips
Blackened beef tartar with herb mayonnaise, bleak roe from Kalix, Västerbotten cheese and potato crisps

Svensk hängmörad entrecôte med pommes Anna, schalottenlök, grön sparris, ramslöksmajonnäs och rödvinsås
Swedish dry-aged entrecôte with pommes Anna, shallots, green asparagus, ramson mayonnaise and red wine sauce

Polkaparfait på digestivebotten, limepuré och färska örter
Candy cane parfait on digestive crust, lime purée and fresh herbs

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2021 Weingut Wittmann Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany
2019 Donatella Cinelli Colombini Rosso di Montalcino - Tuscany, Italy
2020 Michele Chiarlo 'Nivole' Moscato d'Asti - Piemonte, Italy

Alkoholfria alternativ från 58,-
Non-alcoholic beverages from 58,-



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

FÖRRÄTTER / STARTERS

30g eller 50g Gastro Unika Belgiska Caviar med toast, rödlök och gräddfil
30g or 50g Gastro Unika Belgian Caviar with toast, red onion and sour cream

1195,- / 1795,-

30g Gastro Unika Royal Belgisk Caviar osietra med toast, rödlök och gräddfil
30g Gastro Unika Royal Belgian Caviar osietra with toast, red onion and sour cream

1395,-

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Bleak roe from Kalix with sour cream and red onion, served with butter fried toast

565,-

Matjessill från Norrøna med potatis, gräddfil, rödlök, Västerbottensost, ägg och brynt smör
Matjes herring from Norrøna with potatoes, sour cream, red onion, Västerbotten cheese, egg and browned butter

215,-

Sotad tartar på oxfilé med örtmajonnäs, Kalixlöjrom, Västerbottenost och potatiships
Blackened beef tartar with herb mayonnaise, bleak roe from Kalix, Västerbotten cheese and potato crisps

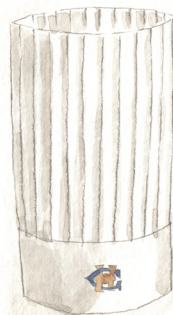
295,-

Bakad vit sparris med gräslökshollandaise och stenbitsrom
Baked white asparagus with chive hollandaise sauce and lamp fish roe

275,-

Verandans ravioli med ricotta, spenat, smörsås, tryffel, sparris, rostad mandel och friterad salvia
Verandans ravioli with ricotta, spinach, butter sauce, asparagus, roasted almond and deep-fried sage

235,-



VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakad torskrygg med Sandefjordsås, grillad sparris, grön zucchini, brysselkål, vittoppig rädisa och stenbitsrom
*Baked back of cod with Sandefjord sauce, grilled asparagus, green zucchini, Brussels sprouts,
white-headed radish and lamp fish roe*

405,-

Svensk hängmörad entrecôte med pommes Anna, schalottenlök, grön sparris, ramslöksmajonnäs och rödvinssås
Swedish dry-aged entrecôte with pommes Anna, shallots, green asparagus, ramson mayonnaise and red wine sauce

425,-

Konfiterad grissida från Nibble Gård med citrongräddstuvad spetskål, pepparrot, inlagda senapsfrön, grön ärtpuré och färsk tryffel
*Confit side of pork from Nibble farm with lemon creamed point cabbage, horse radish, pickled mustard seed,
green pea purée and truffle*

275,-

Grand Hôtels kalvköttbullar med råörda lingon, pressgurka, gräddsås och potatispuré
Grand Hôtels veal meatballs with raw preserved lingonberries, pickled cucumber, cream sauce and potato purée

245,-

Gnocchi med vit sparris, purjolök, spritärtor, parmesan, färsk salvia och beurre monte
Gnocchi with white asparagus, leek, shelling peas, Parmesan cheese, fresh sage and Beurre monte

265,-

VERANDANS KLASSIKER / CLASSICS

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

295,-

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

285,-

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

325,-

Biff Rydberg med Dijonsenaps crème
Diced fillet of beef with potato, onion and Dijon mustard cream

415,-

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Polkopardfait på digestivebotten, limepuré och färska örter
Candy cane parfait on digestive crust, lime purée and fresh herbs
135,-

Bakad svensk rabarber med rabarbersorbet, rabarberpuré, rå rabarber och yoghurtiskum
Baked Swedish rhubarb with rhubarb sorbet, rhubarb purée, raw rhubarb and yogurt foam
135,-

Varma hjortron med vaniljglass
Warm cloudberry served with vanilla ice cream
205,-

Crème Brûlée
135,-

Bon bons
55,-

