

VINGÅRDSLUNCH

GÅRDENS 3-RÄTTERS 455

kräftsoppa / halstrad kyckling / krämig choklad och mandel

GÅRDENS 2-RÄTTERS 325

halstrad kyckling / krämig choklad och mandel

FÖRRÄTT

REGNBÅGSROM & KRISPIG POTATIS 195
dill, smetana och syrad lök
Domäne Wachau, Riesling Federspiel, 2022 120/600

HÖSTENS TARTAR 195
svensk ryggbiff, Västerbottensostkräm,
rotselleri, grön tomat och tabasco
El Paisano de Tares, 2022 115/550

KRÄFTSOPPA halv 165 / hel 195
grön tomat, Warbergsgurka, krodill och krispig
surdeg
Domäne Wachau, Riesling Federspiel, 2022 120/600

HÖSTGRÖNT & GETOST halv 165 / hel 195
rökt getost, rostade betor, mandel och hallon
Fernand Engel, Pinot Gris Réserve, 2019 115/550

VARMRÄTT

POCHERAD FÅNGST 225
havtorn, rostad mandel, brynt smör, svensk
hårdost, dill
Beaujolais Blanc, Élevé en fût de chêne, 2021 125/625

HALSTRAD KYCKLING 195
sotad lök, palsternackskräm, tryffelsky,
ponzu, rökt sidfläsk
Querciabella Mongrana, Maremma Rosso, 2019 135/675

KORNOTTO PÅ EMMER 185
höstens svampskörd, butternutpumpa,
vinäggrett med brynt smör och smak av tryffel
Laetitia, Chardonnay, 2020 130/650

SALLAD TILL MATEN 49

DESSERT

KRÄMIG CHOKLAD & MANDEL 145
krämig chokladkaka med mandelglass,
karamell och chokladkräm
Felsina, Vin Santo Chianti Classico 80 kr

CRÈME BRÛLÉE 135
klassikern serverad med dagens sorbet
Caravaglio, Malvasia delle Lipari Passito, DOC 2021 80 kr

DAGENS SORBET 85

Har du allergier? Prata med personalen.

VINEYARD LUNCH

THE CHEF'S 3-COURSE LUNCH 455

langoustine soup / broiled chicken / creamy chocolate and almond

THE CHEF'S 2-COURSE LUNCH 325

broiled chicken / creamy chocolate and almond

STARTERS

RAINBOW ROE & CRISPY POTATO 195
rainbow trout roe, dill, sour cream and
pickled onion

Domäne Wachau, Riesling Federspiel, 2022 120/600

AUTUMN TARTAR 195
Swedish sirloin, Västerbotten cheese cream,
celeriac, green tomato and tabasco

El Paisano de Tares, 2022 115/550

LANGOUSTINE SOUP half 165 / full 195
green tomato, Warberg cucumber, dill and
crispy sourdough

Domäne Wachau, Riesling Federspiel, 2022 120/600

GREENS & GOAT CHEESE half 165 / full 195
autumns greens, smoked goat cheese, roasted
beets, almonds and raspberries

Fernand Engel, Pinot Gris Réserve, 2019 115/550

MAINS

POACHED CATCH OF THE WEEK 225
sea buckthorn, roasted almonds, browned
butter, Swedish hard cheese, dill

Beaujolais Blanc, Élevé en fût de chêne, 2021 125/625

BROILED CHICKEN 195
sooted onion, parsnip cream, truffle sauce,
ponzu, smoked pork belly

Querciabella Mongrana, Maremma Rosso, 2019 135/675

CORNOTTO ON EMMER 185
mushroom harvest, butternut squash,
truffle vinaigrette with browned butter

Laetitia, Chardonnay, 2020 130/650

SIDE SALLAD 49

DESSERTS

CREAMY CHOCOLATE & ALMOND 145
chocolate cake, almond ice cream, chocolate
cream and caramel

Fèlsina, Vin Santo Chianti Classico 80

CRÈME BRÛLÉE 135
the classic, served with the daily sorbet

Caravaglio, Malvasia delle Lipari Passito, DOC 2021 80

SORBET OF THE DAY 85

Any allergies? Please talk to your waiter.