

# VINGÅRDSLUNCH

## GÅRDENS 3-RÄTTERS 455

soppa på svampskörd / långbakat högre / logens blåbärsparfait

## GÅRDENS 2-RÄTTERS 325

soppa på svampskörd / långbakat högre

## PÅ GLAS: ÄSTAD VINGÅRD, MOUSSERANDE, 2020 150

### FÖRRÄTT

TATAKI PÅ SVENSK RYGGBIFF 185

variation på kantareller, tryffel, hasselnötter, torkade lingon

*2020, Laetitia, Pinot Noir, Central Coast 135/650*

BETOR & BJÖRNBÄR halv 165 / hel 195

puffat bovete, krispigt ägg, balsamico-sidfläsk

*2022, Tavel, Les Lauzeraies, Grenache, Cinsault 115/580*

SOPPA PÅ SVAMPSKÖRD 155

brioche, smörstekt svamp, granskott, kål och Gammel knas

*2020, Gardo & Morris, Chardonnay, Marlborough 130/600*

### VARMRÄTT

GNUDI MED SVAMP OCH KÅL 185

lingon, tryffelsmör, svensk grårta, sås på brynt smör

*2022, Ca Rugate, Rio Albo, Valpolicella 130/650*

LÅNGBAKAT HÖGREV 195

inkokt lök, variation på morot, sötsyrlig dillsky

*2021, Valkyrie Selections, Cabernet Sauvignon 135/625*

SOTAD LAX 225

broccoli, kålrabbi, smörat skum på Solaris, potatispuré, krondill

*2020, Gardo & Morris, Chardonnay, Marlborough 130/600*

SALLAD TILL MATEN 49

KALIXLÖJROM MED KRISPIG RÅRAKA 395

och de klassiska tillbehören

*Domäne Wachau, Riesling Smaragd Loibenberg, 2022 150/750*

### DESSERT

LOGENS BLÅBÄRSPARFAIT 135

italiensk maräng, citronkräm

*2011, Motzenbäcker Auslese, Flug des Falkens, Pfalz 110*

MANDELKAKA MED GLASS 145

yoghurtskum, myltade hjorton, rostad mandelglass, kanderad macadamianöt

*Gardo & Morris, Noble, Marlborough 110*

DAGENS SORBET/GLASS 85

### KAFFE PÅ MATEN

Espresso 42

Cappuccino 49

Kaffe Latte 55

*Har du allergier? Prata med personalen.*