

À LA CARTE

4-RÄTTERS GÅRDSMENY 625

tre smaker / tartar på saltbakad rödbeta / sotad bogfilé / bakad choklad med inkokta fikon

Dryckespaket 595

Dryckespaket premium 995

Alkoholfritt dryckespaket 350

FÖRRÄTTER

TRE TILLTUGG (2 p) 195

CITRUSRIMMAD LAX 225

solaris-gelé med grape, fermenterad morot, isad schalottenlök, syrad jalapeno, pomelo

TARTAR PÅ SALTBAKAD RÖDBETA 195

ostkräm, lingon med granskott, Vesterhavsost, krispig potatis, ponzu med Solaris

LÄTTRÖKT JORDÄRTSKOCKA 225

rillette på pärlhöna, syrad jordärtskocka, äppel- och chardonnaykräm, smörsås

KALIXLÖJROM 395

med krispig rårika och klassiska tillbehör

VARMRÄTTER

KROKETT PÅ VRETA GULÄRT 325

efterglödsost, smörad buljong på karljohanssvamp och lök, vinägerkokt kål

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND 345

tryffel- och potatiskräm, rökt sidfläsk, svamp

SOTAD BOGFILÉ 375

kroppkaka med svamp och ost, tryffelkräm, rödvinssås med sherry och rostad märg

DAGENS FÅNGST 395

tare, smörad dashi, len potatiskräm, kärnmjök, bellaverde

SÖTT OCH OST

BAKAD CHOKLAD MED INKOKTA FIKON 145
glass på rostad hasselnöt samt hasselnötspraliné

KRÄMIGA BLÅBÄR 155

timutpeppar, blåbär- och chokladsorbet, chokladkräm, krispig choklad

CONSOMMÉ PÅ HAVTORN 155

citronkaka, vaniljglass, honungsrostet havre, citrontimjan

EN BIT OST 65

karamelliserad Måneskær med portvinskokta fikon

KVÄLLENS SORBET/GLASS 85

Har du allergier? Prata med personalen.

À LA CARTE

4-COURSE MENU 625

three bites / salt-baked beetroot tartar / seared tender strip / baked chocolate and poached figs

Beverage package 595

Beverage package premium 995

Non-alcoholic package 350

STARTERS

THREE BITES (2 p)	195
LEMON-CURED SALMON	225
Solaris jelly with grapefruit, fermented carrot, iced shallots, pickled jalapeño, pomelo.	
SALT-BAKED BEETROOT TARTAR	195
cheese cream, lingonberries, Vesterhavs-cheese, crispy potatoes, ponzu with Solaris	
SMOKED ARTICHOKE	225
rilette on guinea fowl, apple and chardonnay cream, butter sauce, pickled artichoke	
KALIX VENDACE ROE	395
crispy hash brown and the classics	

MAINS

CROQUETTE OF VRETA YELLOW PEA	325
efterglöd cheese, buttered broth with porcini and onion, vinegar-cooked cabbage	
RED WINE-BRAISED OX CHEEK	345
truffle and potato cream	
SEARED TENDER STRIP	375
dumpling with mushrooms and cheese, truffle cream, red wine sauce with sherry	
TODAY'S CATCH	395
tare, buttered dashi, silky potato cream, buttermilk, bellaverde	

SWEETS & CHEESE

BAKED CHOCOLATE & POACHED FIGS	145
roasted hazelnut ice cream and hazelnut praline	
CREAMY BLUEBERRY	155
timut pepper, blueberry and chocolate sorbet, chocolate cream, crispy chocolate	
CONSOMMÉ ON SEA BUCKTHORN	155
lemon cake, vanilla ice cream, honey roasted oats, lemon thyme	

SELECTED CHEESE

caramellised Måneskær with port wine cooked figs	65
THE EVENING'S SORBET/ICE CREAM	85

Any allergies? Please talk to your waiter.