

# VINGÅRDSLUNCH

## GÅRDENS 3-RÄTTERS 485

jordärtskocka och röding / krispig kyckling alt. rotselleri / grynkaka med äpple

## GÅRDENS 2-RÄTTERS 365

jordärtskocka och röding / krispig kyckling alt. rotselleri

## PÅ GLAS: ÄSTAD VINGÅRD, MOUSSERANDE, 2019 150

### FÖRRÄTT

JORDÄRTSKOCKSSOPPA halv 175 / hel 225  
kallrökt röding, brynt smör, hasselnötter  
*2023, Weingut Leitz, Magic Mountain Riesling, Rheingau 135*

LOGENS RÅRAKA 185  
smörstekt ostronskivling, trattkantarell, spritgelé,  
vintertryffel, krispig grönkål  
*2018, Gramona Imperial, Penedes 125*

TATAKI PÅ ÄLG FRÅN VÄRMLAND 185  
sojabakad morot, syrade havtorn, yuzu  
*2022, Valkyrie Selections, Violet Hill, Oregon 135*

KALIXLÖJROM MED KRISPIG RÅRAKA 395  
och de klassiska tillbehören  
*Domäne Wachau, Riesling Smaragd Loibenberg, 2022 140*

### KAFFE PÅ MATEN

Espresso 42  
Cappuccino 49  
Kaffe Latte 55

### VARMRÄTT

KRÄMIG POLENTA 205  
friterad blomkål, kryddrostad kikärta, bakad  
morot, rostad mandel, yuzusmörsås  
*2023, Valkyrie Selections, Pavette Chardonnay 125*

KRYDDSOTAD LAX 235  
len blomkål, forellrom, brysselkål, sojasmör,  
Havgus 12  
*2023, E. Guigal, Cotes du Rhône Blanc, Cotes du Rhône 125*

KRISPIG KYCKLING/ROTSELLERI 235/205  
espelette-peppar, glaserad vinterkål, syrade  
senapsfrön, inlagd kålrot  
*2022, Valkyrie Selections, Violet Hill, Oregon 135*

SALLAD TILL MATEN 55

### DESSERT

CHOKLADTARTE & CLEMENTINCURD 145  
mandel, yoghurt- och citrussorbet, bubblig  
choklad  
*2011, Menger-Krug, Motzenbäcker Flug des Falken, Pfalz 120*

GRYNKAKA MED ÄPPLE 135  
kolaflarn, äppelcurd, bränd grädde  
*2020, Tenute Folonari, Vin Santo del Chianti Classico 120*

DAGENS SORBET/GLASS 85

*Har du allergier? Prata med personalen.*

# VINEYARD LUNCH

## THE CHEF'S 3-COURSE LUNCH 485

jerusalem artichoke and arctic char / crispy chicken or celeriac / grain cake with apple

## THE CHEF'S 2-COURSE LUNCH 365

jerusalem artichoke and arctic char / crispy chicken or celeriac

## BY THE GLASS: ÄSTAD VINGÅRD, SPARKLING, 2019 150

### STARTERS

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP 1/2 175 1/1 225  
cold-smoked arctic char, browned butter,  
hazelnuts  
*2023, Weingut Leitz, Magic Mountain Riesling, Rheingau 135*

LOGEN'S HASH BROWN 185  
butter-fried oyster mushrooms, chanterelles,  
spirit jelly, winter truffle, crispy kale  
*2018, Gramona Imperial, Penedes 125*

TATAKI OF MOOSE FROM VÄRMLAND 185  
soy-baked carrot, pickled sea buckthorn, yuzu  
*2022, Valkyrie Selections, Violet Hill, Oregon 135*

KALIX VENDACE ROE 395  
hash brown and the classics  
*2022, Domäne Wachau, Riesling Smaragd Loibenberg 150/750*

COFFEE  
Espresso 42  
Cappuccino 49  
Caffè Latte 55

### MAINS

CREAMY POLENTA 205  
fried cauliflower, spiced roasted chickpeas,  
baked carrot, almonds, yuzu butter sauce  
*2023, Valkyrie Selections, Pavette Chardonnay 125*

SPICE-SEARED SALMON 235  
creamy cauliflower, trout roe, brussels sprouts,  
soy butter, Havgus 12 cheese  
*2023, E. Guigal, Cotes du Rhône Blanc, Cotes du Rhône 125*

CRISPY CHICKEN/CELERIAC 235/205  
piment d'espelette, glazed winter cabbage,  
pickled mustard seeds, preserved rutabaga  
*2022, Valkyrie Selections, Violet Hill, Oregon 135*

SIDE SALLAD 55

### DESSERTS

CHOCOLATE TARTE 145  
clementine curd, almond, yogurt and citrus  
sorbet, bubbly chocolate  
*2011, Menger-Krug, Motzenbäcker Flug des Falken, Pfalz 120*

GRAIN CAKE WITH APPLE 135  
caramel tuile, apple curd, burnt cream  
*2020, Tenute Folanari, Vin Santo del Chianti Classico 120*

SORBET/ICE CREAM OF THE DAY 85

*Any allergies? Please talk to your waiter.*