

À LA CARTE

4-RÄTTERS GÅRDSMENY 625

tre smaker / inkokt sparris / sotad bogfilé / bakad choklad med inkokta fikon

Dryckespaket 595

Dryckespaket premium 995

Alkoholfritt dryckespaket 350

FÖRRÄTTER

TRE TILLTUGG (2 p) 195

CITRUSRIMMAD LAX 195
solaris-gelé med grape, fermenterad morot,
isad schalottenlök, syrad jalapeno, grape

INKOKT SPARRIS 195
pak choy, lime, krispiga risnudlar, kokosskum,
citrongräsemulsion, saltrostad mandel

LOGENS RÅBIFF 225
ramslökspesto, fermenterad kålrabbi, gravad
äggula, vesterhavsost

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 395
tryffel- och potatiskräm, sparris, ramslök,
rödvinssås

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

KRÄMIG YOGHURT MED FÄNKÅL 155
inkokt rabarber, aprikos, puffad honung,
rabarbersorbet

GLASS PÅ DEN HVIDE DAME 155
mandelbavaroise, kolakräm med citron,
kalamondin

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 / poached asparagus / 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 195
Solaris jelly with grapefruit, fermented carrot,
iced shallots, pickled jalapeño, grape

POACHED ASPARAGUS 195
pak choy, variation on lime, crispy rice noodles,
coconut foam, salt-roasted almonds

LOGEN'S BEEF TARTARE 225
ramson pesto, fermented kohlrabi, cured egg
yolk, Vesterhavs cheese

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 395
truffle and potato purée, asparagus, ramson,
red wine sauce

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 YOGURT WITH FENNEL 155
poached rhubarb, apricot, puffed honey,
rhubarb sorbet

DEN HVIDE DAME ICE CREAM 155
almond bavarois, lemon caramel cream,
calamansi

SELECTED CHEESE 65
caramellised Måneskær with port wine
cooked figs

THE EVENING'S SORBET/ICE CREAM 85

Any allergies? Please talk to your waiter.