

VINGÅRDSLUNCH

GÅRDENS 3-RÄTTERS 495

höstens svamp / majskyckling / svartvinbärsglass

GÅRDENS 2-RÄTTERS 385

höstens svamp / majskyckling

PÅ GLAS: ÄSTAD VINGÅRD, MOUSSERANDE, 2019 150

FÖRRÄTT

HÖSTENS SVAMP

175

på smörstekt brioche, granskott, kräm på Skottorpost, silverlök (tillval: tryffel +65)

2020, Maison Goichot, Mâcon Lugny, Bourgogne 150

ELDAD ROTSELLERI

185

variation på citron, forellrom, krispig sureg, flädergelé

2023, Domäne Wachau, Riesling Smaragd, Wachau 160

LOGENS RÅBIFF

225

sotad sallad, brioche, ostkräm, brynt smör med rökt fläksida, syrad schalottenlök, Vesterhavssost

2023, Mas de Libian, Khayyâm, Rhône 150kr

KALIXLÖJROM MED KRISPIG RÅRAKA 395

och de klassiska tillbehören

2023, Domäne Wachau, Riesling Smaragd, Wachau 160

KAFFE PÅ MATEN

Espresso

42

Cappuccino

49

Kaffe Latte

55

VARMRÄTT

GNUDI PÅ SVENSK GRÅÄRTA

185

skummad svamp med Havgus, fermenterade röda vinbär, krispiga linser, kål, timutpeppar

Fruitière Vinicole d'Arbois, Caveau des Jacobins, Jura 140

HALSTRAD LAX

245

krämig potatis med Västerbottensost, havtorn, brynt smör med yuzu, krispig mandel, bellaverde

2020, Maison Goichot, Mâcon Lugny, Bourgogne 150kr

MAJSKYCKLING MED LIBBSTICKA

245

morotshummus, veloute på kyckling och äpple, sotad pak choy

2020, Maison Goichot, Mâcon Lugny, Bourgogne 150kr

SALLAD TILL MATEN

65

DESSERT

SVARTVINBÄRSGLASS

135

frasig grädde, mandelkaka, vit choklad med brynt smör

2011, Menger Krug, Motzenbäcker Riesling Auslese, Pfalz 120kr

KRÄMIG CHOKLAD

145

sesamglass, rostad sesamkaka, misokola

2017, Felsina, Vin Santo del Chianti Classico, Toscana 140

EN BIT OST m. brynt smör och hasselnöt

75

DAGENS SORBET/GLASS

85

DAGENS TRYFFEL

55

Har du allergier? Prata med personalen.

VINEYARD LUNCH

THE CHEF'S 3-COURSE LUNCH 495

autumn mushrooms / corn-fed chicken / blackcurrant ice cream

THE CHEF'S 2-COURSE LUNCH 385

autumn mushrooms / corn-fed chicken

BY THE GLASS: ÄSTAD VINGÅRD, SPARKLING, 2019 150

STARTERS

AUTUMN MUSHROOMS 175
served on butter-toasted brioche, spruce tips, wild
turnip cream, silver onion (optional: truffle +65)
2020, Maison Goichot, Mâcon Lugny, Bourgogne 150

CHARRED CELERIAC 185
citrus variation, trout roe, crispy sourdough,
elderflower gel
2023, Domäne Wachau, Riesling Smaragd, Wachau 160

LOGEN'S STEAK TARTARE 225
charred lettuce, brioche, cheese cream, browned
butter with smoked pork belly, pickled shallot,
Vesterhavs cheese
2023, Mas de Libian, Khayyâm, Rhône 150kr

KALIX VENDACE ROE 395
hash brown and the classics
2023, Domäne Wachau, Riesling Smaragd, Wachau 160

COFFEE

Espresso 42
Cappuccino 49
Caffè Latte 55

MAINS

GNUDI OF SWEDISH GREY PEA 185
mushroom foam with Havgus cheese, fermented
red currants, crispy lentils, cabbage, Timut pepper
Fruitière Vinicole d'Arbois, Caveau des Jacobins, Jura 140

SEARED SALMON 245
creamy potato with Västerbotten cheese, sea
buckthorn, browned butter with yuzu, crispy
almond, bellaverde
2020, Maison Goichot, Mâcon Lugny, Bourgogne 150kr

CORN-FED CHICKEN WITH LOVAGE 245
carrot hummus, chicken & apple velouté,
charred pak choi
2020, Maison Goichot, Mâcon Lugny, Bourgogne 150kr

SIDE SALAD 65

DESSERTS

BLACKCURRANT ICE CREAM 135
crisp cream, almond cake, white chocolate
with browned butter
2011, Menger Krug, Motzenbäcker Riesling Auslese, Pfalz 120kr

CREAMY CHOCOLATE 145
sesame ice cream, toasted sesame cake,
miso caramel
2017, Felsina, Vin Santo del Chianti Classico, Toscana 140

CHEESE w. browned butter & hazelnut 75
SORBET/ICE CREAM OF THE DAY 85
TRUFFLE OF THE DAY 45

Any allergies? Please talk to your waiter.