

À LA CARTE

4-RÄTTERS GÅRDSMENY 645

tre tilltugg / tartar på höstsvamp / kött från svenska gårdar / rostad äppelsorbet

Dryckespaket 595

Dryckespaket premium 995

Alkoholfritt dryckespaket 350

FÖRRÄTTER

ELDAD LUBB 225
buljong på zucchini, variation på krusbär,
emulsion på citrontimjan

TARTAR PÅ HÖSTSVAMP 195
jordärtskocka- och gruyèrekräm, hasselnötter,
syrad fläderkapis

LOGENS RÅBIFF 225
sotad sallad, brioche, ostkräm, brynt smör med
rökt fläskside, syrad schalottenlök, vesterhavssost

KALIXLÖJROM 395
med krispig rårika och klassiska tillbehör

VARMRÄTTER

POTATISKROKETT MED GULÄRTA 295
syrad rosmarin, fermenterad vitlök,
rödvinsky med svamp, valnötter

SMÖRBAKAD SEJRYGG 425
rostad rotselleripuré med fermenterad grädde,
miso, skummig smörsås med kalamondin

KÖTT FRÅN SVENSKA GÅRDAR 395
lättrökt rödbeta, kryddig rödvinsås,
hasselnötter med brynt smör, guldklimp

SÖTT OCH OST

ROSTAD ÄPPELSORBET 155
bakat äpple, vit chokladcremeux,
kryddsnö med långpeppar, granskottkola

KRÄMIG MÅNESKÄROST 155
inlagd aprikos, rågbröd, rosmarin,
malt, vinägerkola

FYLLIG CHOKLAD 145
karamellglass, inkokt russin, saltrostad pistage

EN BIT OST 75

almnäs tegel med brynt smör
och saltrostade hasselnötter

KVÄLLENS SORBET/GLASS 95

Har du allergier? Prata med personalen.

À LA CARTE

4-COURSE MENU 625

three bites / autumn mushroom tartare / meat from swedish farms / roasted strawberry ice cream

Beverage package 595

Beverage package premium 995

Non-alcoholic package 350

STARTERS

CHARRED CUSK 225
zucchini broth, variations of gooseberry,
lemon thyme emulsion

AUTUMN MUSHROOM TARTARE 195
jerusalem artichoke and gruyère cream,
hazelnuts, pickled elderflower capers

LOGEN'S BEEF TARTARE 225
charred lettuce, brioche, browned butter with
smoked pork belly, shallot, vesterhavs cheese

KALIX VENDACE ROE 395
crispy hash brown and the classics

MAINS

POTATO CROQUETTE WITH YELLOW PEAS 295
rosemary, fermented garlic, red wine sauce
with mushrooms and walnut

BUTTER-BAKED SAI THE 425
roasted celeriac purée with fermented cream,
miso, foamy butter sauce with calamondin

MEAT FROM SWEDISH FARMS 395
lightly smoked beetroot, spiced red wine sauce,
hazelnuts with browned butter, 'guldklimp' cheese

SWEETS & CHEESE

ROASTED APPLE SORBET 155
Baked apple, white chocolate crèmeux, spiced
snow with long pepper, spruce shoot caramel

CREAMY MÅNESKÆR CHEESE 155
apricot, rye bread, rosemary,
malt, vinegar caramel

RICH CHOCOLATE 145
caramel ice cream, poached raisins,
salt-roasted pistachio

SELECTED CHEESE 75
almnäs tegel with browned butter
and salt-roasted hazelnuts

THE EVENING'S SORBET/ICE CREAM 95

Any allergies? Please talk to your waiter.