

# 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 råaka 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 645

three bites / autumn mushroom tartare / meat from swedish farms / roasted apple sorbet

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.*