

LOGEN

GOD KVÄLL

På Logen lagar vi mat på säsongens råvaror. Allt kött kommer från Sverige och så långt det är möjligt köper vi lokala råvaror till kvällens 4-rätters gårdsmeny.

INLED GÄRNA MED ETT GLAS MOUSSERANDE:

Ästad Vingård, Solaris, Halland, Sverige	150
NV G. Wanner, Bdb Extra Brut 1er Cru, Chardonnay, Champagne, Frankrike	200
2020 Bodegas Maset, Gran Reserva, Xarel-lo, Macabeo & Parellada, Penedès, Spanien	120

LOGEN

GÅRDSMENY

4-rätters gårdsmeny 645

Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

SNACKS

Säsongens smak

FÖRRÄTTER

Variation på grön tomat, sotad fisk, picklad jalapeño och kålrabbiblomma

Sparris med ramslök, rosenkvitten och Wrångebäcksost

Råbiff, citrongräs, korianderkräm, furikake, gröna blad och krispiga nudlar

Tillval: Kalixlövrom med rårika och klassiska tillbehör 195

VARMRÄTTER

Krispig emmerchini, sotad pak choy, ramlökspesto, kefir och skummig smörsås med sparris

Bakad havskatt, skummig blåmusselsås, romanesco, rostad brioche, fänkål och citronmajonäs

Kött från svenska gårdar, potatisterrin, krämig lökemulsion, brynt lötsky och örtsallad

Tillval: Wrångebäcksost med brynt smör och saltrostade hasselnötter 75

DESSERTER

Rabarberkompott, vit choklad, variation på hallon, fryst yoghurt, krispigt flarn och maräng

Krämig glass på Den Hvide Dame, inlagd aprikos, karamellmandel, rosmarin, vinägerkola

Chokladglass, rostad pistage, variation på havtorn, krispig choklad med timutpeppar

Kvällens sorbet/glass

DRYCKESPAKET

645

DRYCKESPAKET, ALKOHOLFRITT

350

Har du allergier? Prata med personalen.