

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

Eldad torsk och havskräfta, kräftbuljong, variation på morot och krispiga nudlar

Höstens betor, getost, björnbärsvinegrette, rostad mandel och granskott

Råbiff, citrongräs, korianderkräm, furikake och gröna blad

Tillval: Kalixlöjrom med rårika och klassiska tillbehör 195

VARMRÄTTER

Smörstekt fisk, variation på pumpa, sockertång, smörad havsbuljong och ostronskivling

Krispig emmerchini, sotad pak choy, pesto på gröna blad, kefir och skummig smörsås med sparris

Kött från svenska gårdar, tryffelemulsion, bakad spetskål, rödvinssås och örtsallad

Tillval: Almnäs tegelost med brynt smör och saltrostade hasselnötter 75

DESSERTER

Höstäpple, vit choklad, karamelliserad havre, brynt smörkaka, dillfrö och krämig vaniljglass

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

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

Kvällens sorbet/glass

DRYCKESPAKET 645

DRYCKESPAKET, ALKOHOLFRITT 350

Har du allergier? Prata med personalen.