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, skum på kräfta, variation på morot och krispigt ris

Höstens betor, getost, björnbärsvinegrette, rostad mandel och granskott

Logens råbiff med Wrångebäcksmajonnäs, silverlök, Guldklimp, hasselnötter med brynt smör och granskott

Tillval: Kalixlöjrom med råraka och klassiska tillbehör 195

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

Rökt portabello, kräm på rotselleri och kikärta, skum på rostad potatis och brynt smör, XO på shiitake och inlagda gröna druvor

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

Bakad choklad, misokolasås, lingon, chokladmaräng och glass med smak av nejlika

Kvällens sorbet/glass

DRYCKESPAKET	645
DRYCKESPAKET, ALKOHOLFRITT	350

Har du allergier? Prata med personalen.