

Middag

HAV

Rökt makrill med bakad purjolök, sidfläsk, rödbetskräm och syrlig svampbuljong

Stekt piggvar med smörbakade svartrötter, Sandefjordsås, spritad forellrom, grön ärtkräm och gröna bönor

Mjölchokladmousse med krusbärssorbet, äppelchips och säsongens frukter

445:-

GÅRD

Gravat och rökt ankbröst med saltbakad steklök och örtslungade linser

Svenskt vårlamm från Linköping med matveterisotto, inlagd rättika och persiljeskysås

Citronkaka med sorbet av gröna äpplen och körsbärs-sabayonne

445:-

SKÖRD

Hembakat knäckebröd med västerbottenost och salta kapisblommor och
Ljummen jordärtskockssoppa med steklök, kålrabbi-knyten och persiljeolja

Bakade svartrötter med Sandefjordsås, inlagd rättika och smörstekta hasselnötter och
"Blomkålstaco" av potatis med inlagd syrlig zucchini och gurkmeja-mayo

"Nougatbakelse" med lingon och syrlig grädde

415:-

ALLTID PÅ PROVIANT SEDAN 2007

Proviants klassiska Steak Tartare av grovmalen skärgårdsoxe från Tavastboda Gård på Värmdö med klassiska tillbehör och pommes frites **255:-**

Kalvlever Anglais **245:-**

Queneller av Harögädda med havskräftsbisque, västerbottensosttimbal, semitorkad tomat samt kronhill **255:-**

Grillad hängmörad ryggbiff med tomatsallad, Nobisdressing och pommes frites **385:-**

Kvällens glassar och sorbet per smak / **35:-**

Ostar från vagnen per bit / **65:-**