

Bookatable

by Michelin

ALLTID PÅ PROVIANT

Proviant klassiska Steak Tartare med tillbehör och pommes frites 195:-/ 265:-

Queneller av Harögädda med sås av signalkräfta samt smörstekta trattkantareller & västerbottensostkräm 265:-

Hängmörad oxrygg med tomat sallad, Nobisdressing och pommes frites 385:-

Kalvelever Anglais 235:-

MENY

SÄSONGENS FÖRRÄTTER

Rimmad norsk fjordlax med syltad fänkål, krusbärskräm, hemlagad senap & smörstekta brödsbulor 145:-

Variation av gotländska höstbetor med valnötsemulsion, friterad kapris, getostkräm & tunnbröd 169:-

Pelle Janson hos Proviant hösten 2019, med bankat hjortinnanlår, sikrom, äggula, senapskräm, riven pepparrot, västerbottensostkräm samt brioche 174:-

SÄSONGENS VARMRÄTTER

Bakad rödingfilé från Landösjön med spetskål, persiljemajonnäs, äpple, svart trumpetsvamp & blåmusselsås mättad med tryffel 310:-

Risotto med shiitake, gräddkokt grönkål, persiljerot & riven svensk hårdost 225:-

Kalvschnitzel med höstens legymer, rostade hasselnötter, ört- & hasselnötssky & potatispuré smaksatt med dragon 275:-

EFTERRÄTTER

Päron & mintchoklad med hasselnötssabayonne & hasselnötsglass 115:-

Tarte Tatin av svenskt höstäpple med vaniljglass 115:-

Berasad ananas; rom- & vaniljkockt ananas med kokos, vit choklad & mandarinsorbet 120:-

Crème brûlée med friskt tillbehör 125:-

VID SIDAN

Tomatsallad med rödlök och dijonnaise 45:-

Grönsallad 40:-

TAVLAN

På svarta tavlan hittar du fler rätter baserade på dagens tillgängliga råvaror.

Nya rätter varje kväll.

SVENSK STÖRKAVIAR

30G Black Caviar serveras med potatisplättar & smetana

795:-

OSTVAGNEN

Kvällens utvalda svenska ostar med marmelad och brödkorg.

TRE TRE-RÄTTERS MENYER

SJÖ & HAV

Rimmad norsk fjordlax med syltad fänkål, krusbärskräm, hemlagad senap & smörstekta brödsbulor

Bakad rödingfilé från Landösjön med spetskål, persiljemajonnäs, äpple, svart trumpetsvamp & blåmusselsås mättad med tryffel

Päron & mintchoklad med hasselnötssabayonne & hasselnötsglass

485:-

VEGETARISKT

Variation av gotländska höstbetor med valnötsemulsion, friterad kapris, getostkräm & tunnbröd

Risotto med shiitake, gräddkokt grönkål, persiljerot & riven svensk hårdost

Tarte Tatin av svenskt höstäpple med vaniljglass

435:-

KÖTT

Pelle Janson hos Proviant hösten 2019, med bankat hjortinnanlår, sikrom, äggula, senapskräm, riven pepparrot, västerbottensostkräm samt brioche

Kalvschnitzel med höstens legymer, rostade hasselnötter, ört- & hasselnötssky & potatispuré smaksatt med dragon

Berasad ananas; rom- & vaniljkockt ananas med kokos, vit choklad & mandarinsorbet

485:-