

## Meny – Dinner 22

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Skagentoast / Stekt Brioche / Skagenröra / Syrad Rödlök / Ljörom 160 kr

Toast Skagen / Brioche / Skagen Mixture With Shrimps / Pickled Red Onion / Bleak Roe

Svensk Ljörom / Rödlök / Smetana / Dill / Brioche 210 kr

Swedish Bleakroe / Red Onion / Smetana / Dill / Brioche

Vitlökssotad Rådjursytterfilé / Pepparrotscrème / Torkad Polkabetta / Friterad Palsternacka 160 kr

Pan Seared Fillet Of Roe Deer With Garlic / Horseradish Cheese Crème / Dried Beetroot / Deep fried Parsnip

Hummersoppa / Rökt Forellrom / Räkor / Västerbottenchips 175 kr

Lobster Soup / Smoked Powan Roe / Shrimps / Västerbotten Cheese Chips

Bakad Purjolök / Rostade Hasselnötter / Getostscrème / Granatäpple 160 kr

Baked Leek / Rosted Hazelnuts / Goat Cheese Crème / Pomegranate

Råbiff / Svartpepparmajonäs / Gravat Ägg / Picklad Steklök / Dijonsenap / Pommes Allumettes 1/2 160 kr 1/1 270 kr

Steak Tartare / Black Pepper Mayonaise / Cured Egg / Pickled Onions / Dijon Mustard / Pommes Allumettes

Ostron 36 kr/st

Oysters

### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Cajunsotad Tonfisk / Pernodbräserade Pilgrimsmusslor / Citrusrisotto 275 kr

Blackened Cajun Tuna / Pernod Braised Scallops / Citrus Risotto

Smörbakad Skreirygg / Musselsås / Varmrökt Sidfläsk Med Spetskål / Färsipotatis med Spenat 290 kr  
Butter Baked Scrap Cod / Mussel Sauce / Smoked Bacon With Cabbage / New Potatos With Spinach

Renyttterfilé / Karljohansvampsås / Smörstekt Blandsvamp Från Östragärde Gård / 295 kr

Potatiskaka Med Blomkål / Lingon Reindeer Fillet / Karljohan Mushroom Sauce / Butter Fried Swedish Mixed Mushrooms / Potatocake With Cauliflower / Lingonberry

Grillad Oxfilé / Persiljebakade Morötter / Madeirasås / Provencalesmör / Potatisgratäng 310 kr

Fillet of beef / Carrots With Parsley / Madeira Sauce / Provencale Butter / Potato Gratin /

Grillad Svensk Biff Från Ugglarp / Husets Pommes Frites / 310 kr

Béarnaisesås / Krispsallad med Tomat & Parmesan Grilled Sirlion Steak From Sweden / Home Made Fries / Sauce Béarnaise / Tomato Salad With Parmesan Grillad Entrecote Från Dalsjöfors / Husets Pommes Frites / 325 kr

Béarnaisesås / Krispsallad med Tomat & Parmesan Grilled Rib eye From Sweden / Home Made Fries / Sauce Béarnaise / Tomato Salad With Parmesan

Dinner22's Biff a lá Rydberg 265 kr

Dinner22's Biff a lá Rydberg

Örtbakad Persiljerot / Rostad Rotselleripuré / Valnötter / Picklade Äpplen 265 kr

Baked Parsley Root with Herbs / Roasted Celeriac Purée / Walnuts / Pickled Apples

Dinner22's Räksmörgås 265 kr

Handskalade Räkor / Rågbröd / Majonnäs / Ägg / Rödlök / Löjrom

Dinner22's Shrimp Sandwich / Rye Bread / Mayonnaise / Egg / Red Onion / Bleak Roe

### **DESSERTER / DESSERTS**

Crème Brûlée / Havtornsorbet 95 kr

Crème Brûlée / Sea Buckthorn Sorbet

Blodapelsinparfait / Brynt smörcréme / Citruscurd / Drömmar 105 kr

Blood Orange Parfait / Browned Butter Crème / Citrus Curd / Cookie Dreams

Hallon & Lakritsmacaron / Saltlakritsglass / Hallonband / Hallonkaka 105 kr

Raspberry & Licorice Macaron / Licorice Ice Cream / Raspberry Cake / Raspberry Candy

Chokladglass / Knäck / Brownie / Kanderade Hasselnötter / Minskum 105 kr

Chocolate Ice Cream / Butterscotch / Brownie / Candied Hazelnuts / Mint Foam

Ostbräda / Marmelad / Frukt Och Nötbröd 125 kr

Cheese Platter/ Marmelade / Fruit And Nut Bread Husets

Chokladtryffel 45 kr

Chocolate Truffle