

# LANDET!

## FÖRE MATEN

- 🍷 CAVA - Cava Bocchorris 85 kr
- 🍷 CHAMPAGNE – Franck Bonville Grand Cru 110 kr
- 🍷 BLOOD & SAND – Ballantines, ntica formula, cherry heering, apelsin 98 kr
- 🍷 ROSEMARYS BABY – Saffron gin, citron, socker, rosmarin, päron 98 kr
- 🍷 SOUTHSIDE – Beefeater gin, citron, socker, mynta 98 kr
- 🍷 CLOVECAR – Martell, grand marinier, citron, nejlika, orange bitter 98 kr
- 🍷 PAPA HEMINGWAY – Havana club, cherry heering, maraschinolikör, citron, socker, angostura 98 kr
- 🍷 BITTERLJUVA – Beefeater gin, campari, absinth, citron, socker, blodgrape, peychauds bitter 98 kr
- 🍷 CHAPELAGNE COCKTAIL – Busnel calvados, råsocker, orange bitter, champagne 108 kr
- 🍷 ÖRTAGÅRDEN – Chili, ingefära, mynta, lime, honung, soda (alkoholfri) 46 kr

## FÖRRÄTTER

- Löjrom, lökpaj, brynt smör, citron..... 140 kr
- Grillad sparris, knipplök, manchego, körsbär ..... 105/155 kr
- Kalv i citrusbuljong, senap, gröna ärtor, krasse ..... 115 kr

## HUVUDRÄTTER

- Sommargrönsaker, stekt ris, spenatcreme, pocherat ägg ..... 195 kr
- Stekt sejrygg, bläckfisk, ärtor, lökconfit puré på vita bönor ..... 230 kr
- Rödingfilé, smörsås med nicoiseoliver och tomat, citruskockt fänkål, kålrabbi ..... 220 kr
- Fyllad vaktel, kycklinglever, anklever, nejlika, sparris, majrova ..... 280 kr
- Rostat kalvbröst, bräss, västerbottenost, syrad grädde, spetskål ..... 230 kr

## SOMMARMENY 23/6–15/8



Frikassé på musslor och räkor, spenat, fänkål, rostad mandel

Steak Bavette med sparris, majrova, pepparrotscreme och rödvinsvinägrett

Rabarbertart med vaniljglass

» Tre rätter 315 kr



Husmanskost, klassiker  
och säsongsfavoriter  
från 145 kr

## DRYCKESPAKET

- Matchande drycker till en tre rätters meny ..... 295 kr
- Lite mindre i glaset ..... 195 kr

## EFTER OCH SÖTT

- Fruktcocktail, smörkräm, kardemummajölk, smulor ..... 95 kr
- Kvällens ostar ..... 95 kr
- Choklad- och hasselnötskaka, vaniljglass, halloncurd ..... 110 kr
- Glass/sorbet ..... 35 kr/st
- Liten chokladjäkel ..... 30 kr