

# M E N Y

## FÖRRÄTT:

Carpaccio på bakad rotselleri med svartkålspesto, bakad tomat & tryffelkräm.

160:-

Tartar på Hjort från egna marker (Norrnäs) & veckans tillbehör.

180:-

Jordärtskockssoppa med löjrom & picklad kantarell.

185:-

## V A R M R Ä T T :

Gödkalvsentrecôte med salviasmör, tomatragu och friterad potatis.

275:-

Bakad torskrygg (Skrei) med svartrot, palsternackspuré & vitvinssås med dillolja gjord på Säby rapsolja.

265:-

Bakad spetskål med rökt äppelbuljong, stompad mastiffrova & färskriven pepparrot.

235:-

## D E S S E R T :

Kvällens crème brulée.

90:-

Nougatmousse med blodapelsincurd, mandelkaka & torkat hallon.

105:-

Hemgjord tryffel.

45:-

Glass med Siggestas hallonsås & lakritssås.

(fråga om kvällens smak)

35:-

Allergier, prata med personalen  
Med reservation för eventuella ändringar.