

# K V Ä L L S M E N Y

## Förrätter

Mozzarella från Ängsholmens gårdsmejeri  
Levainbröd, marinerade kalamataoliver, hasselnötter, balsamicosirap,  
rökt rapsolja från Säby gård

165:-

Carpaccio på hjort från ägorna  
Svampemulsion, picklad enokisvamp, gruyère, jordärtskockschips

165:-

Sotad gravad lax  
Rökig pepparrotsemulsion, regnbågsrom, syrad steklök, brödkrisp

165:-

## Varmrätter

Smörbakad spetskål  
Rökt rotsellerikräm, vitlöksrostad shitake, pumpakrisp,  
mandel- och äppelcitronette

235:-

Svensk fjällröding  
Friterad mandelpotatis, skummad musselbuljong, dillaioli och  
syrade rödlöksringar

295:-

Lammytterfilé  
Morot- och potatisterrin, rostad vitlöksemulsion, smörad timjansky

295:-

Hjortytterfilé  
Pumpapuré, puylinser, rökt sidfläsk och lingonsky

325:-

Med reservation för ändringar  
Vid matallergi, prata med personalen

s i g g e s t a  
g å r d

VÄRMDÖ

# K V Ä L L S M E N Y

## Till barnen

Köttbullar

Gräddsås, rårörda lingon, potatispuré

85:-

Pannkakor

Hemkockt sylt, vispad grädde

75:-

Lammytterfilé

Pommes frites, bearnaisesås

155:-

Jordgubbsglass

Kolasås, tuttifrutti-strössel

55:-

## Desserter

Crème brûlée på brynt smör

Citroninlagda blåbär

95:-

Kokosglass

Äppelskum, ingefärssyltade äpplen, mandel

115:-

Lingonsorbet

Vit choklad- och saffransganache, mörk chokladjord, lingonmaräng

115:-

Chokladtryffel

Fråga efter kvällens smaker

30:-

Med reservation för ändringar  
Vid matallergi, prata med personalen

siggesta  
gård

VÄRMDÖ