

Helglunch

Lördagar 11:30-16:00

Trädgårdens räkmacka med surdegsbröd, citronemulsion, romansallad, citron- & dillkaviar, gravad äggula och inlagd sotad silverlök

Shrimp sandwich with sourdough bread, lemon emulsion, Romaine lettuce, lemon- & dill caviar, cured egg yolk, charred & pickled white onion

169kr / 229kr

Tockafarmarens tuppköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, krondillspressgurka och gräddsås

Rooster meatballs with potato purée, lingonberries, dill blossom pickles and gravy

199kr

Stekt skreifilé med potatis, Champagnesås, ramslöksolja, sockerärter, morot och persiljeskum

Fried fillet of skrei (cod) with potatoes, Champagne sauce, wild garlic oil, sugar snaps, carrots and parsley foam

259kr

Bräserad oxkind med potatisstomp, krondillsolja, friterad lök, gröna ärtor och pepparrotsemulsion

Braised beef cheek with potato stomp, dill blossom oil, fried onion, green peas and horseradish emulsion

249kr

Bakad vitkål med hasselnötter, svarta linser, gulbetssallad, chiliolja och Sandefjordsås

Baked white cabbage with hazelnuts, black lentils, yellow beet salad, chili oil and Sandefjord sauce

189kr

Dessert

Vinterganache- Äpple- & kanelpuré, chaikryddor, karamelliserade popcorn & kaviar på granatäpple

Winter Ganache- Apple- & cinnamon purée, chai spices, caramelized popcorn & pomegranate caviar

109kr

Madeleinekakor- Choklad, hasselnötskräm & björnbär

Madeleine Biscuits- Chocolate, hazelnut cream & blackberries

109kr