# Helglunch

***Lördagar 13:00-16:00***

**Trädgårdens räksmörgås med briochebröd, handskalade räkor, citronemulsion, machésallad, citron- & dillkaviar, gravad äggula och inlagd sotad silverlök**
*Shrimp sandwich with brioche bread, hand-peeled shrimps, lemon emulsion, Maché lettuce, lemon- & dill caviar, cured egg yolk, charred & pickled white onion*
179/229

**Kotlettschnitzel med rostad potatis, grillad citron, kryddat smör, puré på gröna ärtor & mynta**
*Pork Schnitzel with roasted potatoes, grilled lemon, seasoned butter, green pea- & mint purée*
179

**Alaska Pollock med potatispuré, haricots verts och citronsås**
*Alaska Pollock with potato purée, haricots vests and lemon sauce*
189

**Blomkål med rostade nötter, blomkålspuré, sandefjordsås och rödbetsolja**
*Cauliflower with roasted nuts, cauliflower purée, Sandefjord sauce and beetroot oil*
169

**Tockafarmarens tuppköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, krondillspressgurka och gräddsås**
*Rooster meatballs with potato purée, lingonberries, dill blossom pickles and cream gravy*
189

# Dessert

**Äppeldessert med glass på bakat Ingrid Marie-äpple, salt kolasås och äppelkompott**
*Ice cream from baked Ingrid Marie-apple, served with salted caramel sauce and apple compote*
129

**Mörk chokladpaté med havtornssorbet, kanderad mandel och varm saffranskola**
*Dark chocolate pâté with sea buckthorn sorbet, candied almonds and warm saffron caramel*
149