TAGES JUL

RÖDING

Rökt rödingcrème med smörbakad potatis, färskost-kräm, forellrom, picklade senapsfrön, Almnäs Tegel, krondillsolja, dill, gräslök och friterad potatis.

FLÄSKKARRÉ

Grillad svensk fläskkarré från Linderoc med ragu på fläsklägg, morots- och kålrotskräm, morotsskum, glaserade minimorötter, senapssås, färskriven tryffel, brysselkål och körvel.

ÄPPLEN

Äppel- och karamellkaka med kanelrostad havresmul, citrusvaniljsås och Granny Smith-sorbet.

SOM MENY

ALLA TRE RÄTTER *579 kr*

VAR FÖR SIG

RÖDING *229 kr*

FLÄSKKARRÉ *389 kr*

ÄPPLEN *139 kr*

SOMMELIERN REKOMENDERAR

DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT *155 kr*
Sancerre 2025, Loire/Frankrike. Sauvignon Blanc.

DOMAINE BOISSON *165 kr*
Cairenne Les Trois Terroir, Rhone/Frankrike. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

BRÄNNLANDS ISCIDER *150 kr*
Västerbotten/Sverige 2023. Äpple.

TAGE

TAGES CHRISTMAS

CHAR

Smoked Arctic char cream with butter-poached potatoes, cream cheese cream, trout roe, pickled mustard seeds, Almnäs Tegel cheese, crown dill oil, dill, chives, and crispy fried potatoes.

PORK COLLAR

Grilled Swedish pork collar from Linderoc with pork shank ragout, carrot and swede cream, carrot foam, glazed baby carrots, mustard sauce, freshly shaved truffle, Brussels sprouts, and chervil.

APPLES

Apple and caramel cake with cinnamon-toasted oat crumble, citrus vanilla sauce, and Granny Smith sorbet.

AS A MENU

ALL THREE DISHES *579 kr*

SEPARATELY

CHAR *229 sek*

PORK COLLAR *389 sek*

APPLES *139 sek*

SOMMELIER'S RECOMMENDATION

DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT *155 sek*
Sancerre 2025, Loire/France. Sauvignon Blanc.

DOMAINE BOISSON *165 sek*
Cairenne Les Trois Terroir, Rhone/France. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

BRÄNNLANDS ISCIDER *150 sek*
Västerbotten/Sweden 2023. Apple.

TAGE