
BISTROMENY

BISTRORÄTTER

CAESARSALLAD

med svenskt gårdskycklingbröst, romansallad, parmesan samt krutonger.

SEK 195

HALLOUMISALLAD

med romansallad, parmesan samt krutonger.

SEK 195

ARVIDS RÄKSALLAD

med handskalade räkor, romansallad, parmesan samt krutonger.

SEK 195

KURORTENS RÄKSMÖRGÅS

handskalade räkor, syrad rödlök samt majonnäs

SEK 245

KÖKETS HUSMAN

MÅNDAG-FREDAG

SEK 255

NÅGOT GOTT TILL DRYCKEN

OST & CHARKBRICKA

Med björnbärsmarmelad & fröknäcke

SEK 175

NÖTTER

SEK 35

OLIVER

SEK 35

A LA CARTE

FÖRRÄTTER

RÖDING - PEPPAROT - GURKA - DILL

Gingravad röding med inlagd gurka & crudite på fänkål samt dillemulsion,
youzu toppat md krispig kavring
SEK 185

PURJOLÖK - POTATIS - FORELLROM

Brynt smörbakad purjolök med potatis
Serveras med krämigt skum på persilja och champagnevinäger,
toppas med rökt forellrom & sotad purjolök
SEK 175

PILGRIMSMUSSLA - SPRITÄRTER - LARDO

Halstrad pilgrimsmussla med klassisk beurre blanc & inkokt kålrabbi,
spritärter samt rostad mandel
Serveras med lardo, toppat med dillklorofyll & dillkrisp
SEK 195

VARMRÄTTER

ANKBRÖST - SPETSKÅL - ÄPPLE

Halstrat honankbröst med sky gjord på rostad oxsvans, kyckling & fläderkapris.
Serveras med glaserad spetskål, krämig & krispig jordärtskocka
samt broken gel med äpple, lagerblad & Wrångebäcksost
SEK 385

RÖDTUNGA - SVARTROT - GRÄSLÖK - BLÅMUSSLOR

Bakad rödtunga med klassisk beurre-monte gjord på blåmusselfond
Serveras med bakad svartrot, rökt forellrom, syrad morot samt krämig potatispuré
med pepparrot, syrad grädde & hackad gräslök
SEK 375

KALVKIND - SVAMP - PALSTERNACKA - LÖK

Glaserad kalvkind serveras med stekt & inlagd svamp,
krämig & krispig palsternacka samt picklad lök & portvinssky
SEK 355

RISOTTO - KANTARELLER - WRÅNGBÄCKSOST

Vår klassiska risotto serveras medstekta kantareller,
syrad grädde, krispig kål & riven Wrångebäcksost
SEK 285

DESSERTER

KÖRSBÄR - VANILJGLASS - AMARETTO

Inlagda svenska körsbär med italiensk mjölkglass,
kondenserad mjölk & krämigt skum smaksatt med Amaretto & pistage
SEK 135

CHOKLAD - FÄNKÅL - CHAMPAGNE

Bakad chokladpastej serveras med karamelliserad fänkål,
yoghurt med champagnesorbet, citronmaräng & salt karamell
SEK 125

AFTONENS PRALIN

Kvällens urval av aftonens praliner
SEK 39