

SNACKS

Krispig BRYSELKÅL med grillad grädde och kapris	65:-
Pumpataco med rökt VILDANDSBRÖST och lingon	75:-
Friterad surdeg med WRÅNGEBÄCKSOST och forellrom	85:-

FÖRRÄTTER

Norröna MATJESSILL med klassiska tillbehör	155:-
Potatis, äggkräm, rödlök, gräslök, brynt smör, rågbröd, gräddfil	
Handskuren OXTARTAR på hängmörat innanlår	165:-
Picklad tomat, jordärtskockskräm, libbsticka, gele på Eau-de-vie, märgcrust	
JORDÄRTSKOCKOR med bakad getost	145:-
Picklad fänkål, svampbuljong, fänkålshonung	

Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.

VARMRÄTTER

Lättgravad sotad LAX med pepparrot och sandefjordsås	245:-
Picklad morot, friterad palsternacka, mandelpotatis, dillsmör	
Friterad FLÄKSCHNITZEL med gräddsky	225:-
Rostad kålkräm, mandelpotatis, spetskål, rårörda lingon, krispig grönkål	
Smörstekt RÖDBETA med lök och bearnaisé	205:-
Rökt lökkräm, sotad lök, picklade betor, rostad lök, persilja	
Bakad TORSKRYGG med vitvinsås	275:-
Pressad potatis, sotad purjolök, forellrom, krondill	

DESSERTER

MARÄNGSVISS med bananglass	105:-
Chokladmaräng, chokladkräm, punschgräde	
Bakad VANILJKRÄM med äppelkompott och kavringsmul	110:-

SNACKS

BRUSSELSPROUTS with charcoal cream and capers 65:-

Pumpkin taco with SMOKED DUCK and lingonberries 75:-

Fried sourdough with WRÅNGEBÄCKS CHEESE and trout roe 95:-

STARTERS

Norröna MATJES HERRING with classic condiments 155:-

Potatoes, egg yolk, chives, burnt butter, rye bread, sour cream

Handcut BEEF TARTAR 165:-

Pickled tomatoes, jerusalem artichoke cream, Eau-de-vie gel, bone marrow crust

JERUSALEM ARTICHOKEs with baked goat cheese 145:-

Pickled fennel, mushroom broth, honey

Allergies? Talk to your waiter and you will get help.

MAINS

Charred SALMON with horseradish and sandefjord sauce 245:-

Pickled carrots, crispy parsnips, almond potatoes, dill butter

Deep fried PORK SCHNITZEL with cream sauce 225:-

Pointed cabbage, almond potatoes, lingonberries, crispy kale

BEETROOTS with onions and bearnaisé sauce 205:-

Smoked onion puré, charred onions, pickled beets, parsley

Baked COD with white wine sauce 275:-

Pressed potatoes, leeks, trout roe, dill flower

DESSERTS

CHOCOLATE MERINGUE with banana ice cream 105:-

Baked chocolate cream, whipped cream with punsch liqueur

Baked VANILLA CUSTARD with apples and dark rye bread 110:-
