

## SNACKS

### Nygräddade våfflor

Löjrom, syrad grädde och gräslök (95kr)

### Ärtsoppa med fläsk

Gulärtsdipp, fläskfritters & picklade senapsfrön (95kr)

## MELLANRÄTTER

### Rökt sik och brysselkål

Kastanj och syrad OP (145kr)

### Endive och blåmögel

Blåmögelkräm, hallon och mandel (115kr)

### Potatis, pepparrot

Smörbakad färskpotatis, bryntsmör, pepparrot och persilja (115kr)

### Kåldolme

Variation på kål, dragonkräm, saltrostade hasselnötter (125kr)

### Gnudi

Peppar, picklad bränd lök, stekt gnudi och pancetta (145 kr)

### Friterad fisk

Confiterad potatis, citron och blomkål (155kr)

### Råbiffen

Rökt ostkräm, granskott, konjakgelé och rostade mandlar (155kr)

### Fläsksida

Bakade betor, parmesan och kapris (145kr)

## DESSERTER

### Körsbär och choklad

Körsbärssorbet, chokladkräm & chokladjord (95kr)

### Smörstekt brödpudding

Rårörda blåbär och punschgrädde (95kr)

### Äppelpaj

Yoghurtsorbet, kolasås och riven muskot (95kr)

*”Med råvaror  
och rötter i vårt  
nordiska smakarv.  
Håll till godo.”*

ARV BISTRO

*Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.*