

SÄLLSKAPSMENY

MINIMUM 2 RÄTTER

VID VAL AV 3 RÄTTERS
KOSTAR DESSERTEN 45

LÄGG TILL EN BIT OST EFTER MATEN
50

BUBBEL

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT

pinot meunier | pinot noir | chardonnay

130 | 725

PROSECCO TREVISO BRUT DOC EKO

glera

100 | 475

FÖRRÄTTER

SOTAD HJORT

SOTAD KRONHJORT | JORDÄRTSKOCKA | BRYNT SMÖR |
HASSELNÖTTER | SOJA | KARAMELLISERAD LÖK

175

DOVHJORTSTARTAR

DOVHJORT | SALTBAKAD RÖDBETA | SALVIA | FÅROST | PINJENÖTTER

175

RÖDBETSTARTAR

SALTBAKAD RÖDBETA | CONFITERAD ROTSELLERI | SALVIA | FÅROST | PINJENÖTTER

140

HUVUDRÄTTER

KRONHJORSTFILÉ

KRONHJORT | SAUCE PÉRIGUEUX | SVAMP | ROTSELLERI | PURJOLÖK

345

LÅNGBAKAD ÄLG 12 H

"TJÄLKNÖL" | POTATISPURE | KÅLSKY | KARAMELLISERAD KÅL | SYLTADE BÄR

275

ENDIVER & PÅVERÅS BLÅ

HONUNGSROSTAD ENDIV | PUYLINSER | PÅVERÅS BLÅ | PICKLAT PÄRON

215

DESSERT

PÄRON & CHOKLAD

PÄRON | CHOKLAD | MYNTA

95

VANILJPARFAIT

NYPONSOPPA | MANDELBISKVI | VANILJPARFAIT

95



PARTY MENU

MINIMUM 2 COURSES

WHEN CHOOSING 3 COURSES,
THE DESSERT COSTS 45

ADD A PIECE OF CHEESE
TO THE MENU

50

SPARKLING

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT

pinot meunier | pinot noir | chardonnay

130 | 725

PROSECCO TREVISO BRUT DOC EKO

glera

100 | 475

STARTERS

BLACKENED VENISON

BLACKENED VENISON | BROWNED BUTTER | HAZELNUTS | SOY |
CARAMELIZED ONION | JERUSALEM ARTICHOKE

175

VENISON TARTAR

VENISON | SALT BAKED BEETROOT | SAGE | SHEEP'S CHEESE | PINE NUTS

175

BEETROOT TARTAR

SALT BAKED BEETROOT | CELERIAC | SAGE | SHEEP'S CHEESE | PINE NUTS

140

MAIN COURSES

RED DEER FILLET

RED DEER | SAUCE PÉRIGUEUX | MUSHROOM | CELERIAC | LEEK

345

LONG BAKED MOOSE 12 H

"TJÄLKNÖL" | POTATO PUREE | ROASTED CABBAGE JUS |
CARAMELIZED CABBAGE | BERRIES

275

ENDIVE & PÅVERÅS BLUE

HONEY-ROASTED ENDIVE | PÅVERÅS BLUE | PICKLED PEAR | PUY LENTILS

215

DESSERT

PEAR & CHOCOLATE

PEAR | CHOCOLATE | MINT

95

VANILLA PARFAIT

ROSEHIP SOUP | ALMOND BISQUE | VANILLA PARFAIT

95

