

VÄLKOMMEN TILL BORDS! WELCOME TO DINE!

Vi följer säsongerna med lokala och närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt. Hållbarhet och kretsloppstänkande präglar vår verksamhet med respekt för människa, djur och natur. Dryck till maten provas fram våra av sommelierer.

We follow the seasons with locally produced products as much as possible. Sustainability and organic food characterize our business. Respect for humans, animal and nature. Beverages are selected by the sommeliers.

AVSMAKNINGSMENY

2-rätters middag: för- och varmrätt
3-rätters middag: för-, varmrätt och dessert
4-rätters middag: för-, varmrätt, ost och dessert

Pilgrimsussla

Brynt smörcreme, fänkålscrudité, rökt sidfläsk
Dryck: Bedskekilde 1006

Confiterad fläskside

Tryffelcreme, palsternacka, senapsfrö
Dryck: Southern Right pinotage

Halstrad fjällröding

Jordärtskocka, gurka, smörad hummersås
Dryck: Anima chenin blanc

Kalv entrecôte

Palsternackspuré, viltkorv, timjansky
Dryck: Chateau Clarisse

Ostbit från Hansjö mejeri

Serverad med husets marmalad
Dryck: Oppigårds Thurbo Stout

Äppelbavaroise

Päronsorbet, Rosa choklad & färskostquenell,
äppelpuré
Dryck: Monte del Frà Recioto Della Valpolicella

THE TASTING MENU

2 course: dinner: starter & main course
3 course: dinner: starter, main & dessert
4 course: starter, main, cheese & dessert

Scallop

Browned buttercreme, fennelcrudité, smoked pork
Beverage: Bedskekilde 1006

Confited Porkbelly

Truffle Crème, parsnip, mustard seed
Beverage: Soutern Right pinotage

Seared Arctic Char

Jerusalem artichoke, cucumber, lobster sauce
Beverage: Anima Chenin blanc

Veal Rib Eye

Parsnip purée, game meat sausage, thyme jus
Beverage: Chateau Clarisse

Cheese piece from Hansjö dairy

Served with house marmalade
Beverage: Oppigårds Thurbo Stout

Applebavaroise

Pear sorbet, pink chocolate & cream cheese quenell
Beverage: Monte del Frà Recioto Della Valpolicella

6-rätters avsmakningsmeny, beställs minst 2 vardagar innan: 795 SEK
days: 795 SEK

6 course menu, pre-order 2 working

Dryckespaket till avsmakningsmeny, 10cl till varje rätt: 650 SEK
dish: 650 SEK

Beverage for the menu, 10 cl for each



VÄLKOMMEN TILL BORDS! WELCOME TO DINE!

Vi följer säsongerna med lokala och närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt. Hållbarhet och kretsloppstänkande präglar vår verksamhet med respekt för människa, djur och natur. Dryck till maten provas fram våra av sommelierer.

We follow the seasons with locally produced products as much as possible. Sustainability and organic food characterize our business. Respect for humans, animal and nature. Beverages are selected by the sommeliers.

Ät en middag på konstnärsparet Anders och Emma Zorns vis.

Middagen är inspirerad av 1800-talet och är något utöver det vanliga. Sittningar bokas med minst fyra personer och en dag innan.

Förrätt:

Älvdalsslax pocherat ägg, syrade rotfrukter, senapsfrön

Varmrätt:

Dala-gris Äppelkompott, rotfrukter, fläsksky

Dessert:

Hjortronkaka: Kummingrädde, hjortron-maräng, färska bär

595 SEK

Gustav Vasa middag

Ät som Gustav Vasa. Vi serverar mat som lagas över kökets öppna eld, efter medeltida recept. För grupper om fyra eller fler, bokas en dag innan.

475 SEK

Dryckesprovning

Dryckessmakning av utvalda drycker- boka med vår sommelier, vin, öl, gin, rom, whiskey, spritskola samt champagne-provning. Min. 4 pers.

Utvalda drycker (vin, öl eller en spritgrupp)

350 SEK

Champagne och mousserande

475 SEK

Dine as Anders and Emma Zorn, Sweden's foremost painter.

The dinner is inspired by the 19th century and is something out of the ordinary. Sessions are pre-booked with at least four people and one day ahead.

Starter:

Salmon from Älvdalen poached eggs, sour root vegetables, mustard seeds

Main:

Pig from Dalarna apple compote, root vegetables, pork gravy

Dessert:

Cloudberry Cake Cumin cream, cloudberry meringue, fresh berries

595 SEK

Gustav Vasa-Medieval cuisine

Eat like the king Gustav Vasa, the founder off modern Sweden. We serve food cooked over an open fire, following medieval recipe. Sessions are booked with at least four people and one day before.

475 SEK

Beverage testing

Tasting of selected beverages - book our sommelier to try wine, beer, gin, rom, whiskey and "liquor-school" and Champagne testing.

Selected beverages (wine, beer, or gin/whiskey/rom or own "liquor school" 350 SEK

Champagne och mousserande/Champagne testing 475 SEK

6-rätters avsmakningsmeny, beställs minst 2 vardagar innan: 795 SEK 6 course menu, pre-order 2 working days: 795 SEK

Dryckespaket till avsmakningsmeny, 10cl till varje rätt: 650 SEK Beverage for the menu, 10 cl for each dish: 650 SEK

