

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 av våra sommelier.

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

Kantarellsoppa

Sotat äpple, grönkål, syrad grädde
Dryck: Bedstekilde

Rökt Ren

Pepparrot, betor, tunnbröd
Dryck: Mendel Malbec

Fjällröding

Pilgrims mussla, pumpa, champagnesås
Dryck: Le Mont Sancerre

Oxfile

Viltkorv, rotselleri, portvinssky
Dryck: Southern Right Pinotage

Utvalda Ostar

Granbarrs sylt, tuttul, färskost
Dryck: Sandeman White Port

Citronkladdkaka

Chokladmousse, lakritssås, kolacrunch
Dryck: Solear Manzanilla Sherry

THE TASTING MENU

Chanterelle Soup

Blackened apple, kale, cream
Beverage: Bedstekilde

Smoked Reindeer

Horseradish, beets, flatbread
Beverage: Mendel Malbec

Arctic Char

Jerusalem artichoke, cucumber, lobster sauce
Beverage: Le Mont Sancerre

Fillet of beef

Game meat sausage, celeriac, port wine jus
Beverage: Southern Right Pinotage

Selected cheeses

Spruce jam, tuttul, färskost
Beverage: Sandeman White Port

Lemon Mudcake

Chocolate Mousse, licorice sauce, crunch
Beverage: Solear Manzanilla Sherry

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



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 av våra sommelier.

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 of 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 "liquer-school" and Champagne testing.

Selected beverages (wine, beer, or gin/whiskey/rom or own "liquer 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

