

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 work in harmony with nature and its seasons, offering locally produced products as much as possible. Sustainable, fresh organic food, and respect for people, animals and nature characterize our business. Beverages are selected by the sommeliers

AVSMAKNINGSMENY

5 Rätter som komponeras varje dag med utgångspunkt från hela A` la Carte meny efter säsongens råvaror.

Om du är nyfiken och inte kan bestämma dig för något speciellt från vår meny är detta alternativet för dig.

695:-

Vår sommelier komponerar dryckesmeny efter avsmakningsmenyn

595:-

THE TASTING MENU

5 Dishes that are composed every day based on A` la Carte menu presenting the season's ingredients.

If you are curious and can not decide on something special from our menu, this is the perfect option for you.

695: -

Our sommelier composes a drink menu to pair with the presented tasting menu.

595:-

5-rätters avsmakningsmeny, 695 SEK
5 course menu, 695 SEK
Dryckespaket till avsmakningsmeny, 10cl till varje rätt: 595 SEK

Beverage for the menu, 10 cl for each dish: 595SEK



VÄLKOMMEN TILL BORDS, Come Dine With Us !

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:

Vichyssoise; sotad lök, rotfrukts chips, syrad grädd

Varmrätt:

Dala-gris Äppelkompott, rotfrukter, fläsksky

Dessert:

Päronkompott: lingongrädd, rostad mandel, bär cognacsmarinerade

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 like 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:

Vichyssoise, root vegetable crisps, smoked onion sour creme

Main:

Pig from Dalarna apple compote, root vegetables, pork gravy

Dessert:

Pear compote lingonberry cream, roasted almond cognac marinated 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 in advance. **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

