

## 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

5 Rätter som komponeras varje dag med utgångspunkt från hela A` la Carte menyn 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:-

## 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 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 "liqueur-school" and Champagne testing.

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

**Champagne and sparkling testing  
475 SEK**

