

## À LA CARTE

### FÖRRÄTTER

#### Pilgrims musslor

Isad Västerås gurka med torkad krondill, sagogryn & krämig äggula 195 SEK 24 €  
*Scallops, iced Västerås cucumber with dried dill, sago & creamy egg yolk*

#### Torskrygg från Barents hav

Citronmarinerade råräkor med rökt potatis, fläderbärskapris & Svecia 210 SEK 26 €  
*Cod loin from Barents Ocean, lemon marinated raw prawns with smoked potato, elderberry capers & Svecia cheese*

#### Högre från Ejmunds gård

Anklever, röd tagetes & syltade nypon 215 SEK 27 €  
*Beef chuck from Ejmunds farm, duck liver, red marigolds & pickled rosehip*

#### swedish taste selection, sex små rätter, (min 2p)

swedish taste selection of six small courses (min 2pax) 315 SEK 37 €

### HUVUDRÄTTER

#### Medaljong på marulk

Sjuden i färskt smör, havskräftor, inkokt fänkål & krondill 360 SEK 43 €  
*Medallion of monkfish simmered in fresh butter, Norwat lobster, pickled fennel & dill*

#### Ekologisk kyckling från Bosarp

Puré på spagettipumpa, sötsura kantareller, curry & Italiensk sommartryffel 295 SEK 35 €  
*Organic chicken from Bosarp, squash pure, pickled chanterelles, curry & Italian summer truffle*

#### Oxrygg från Tosteröd gård

Bondböner smaksatta med kyndel, rödbetsky & rökt oxhjärta 345 SEK 40 €  
*Sirloin steak from Tosteröd farm, broad beans flavored with savory, beetroot gravy & smoked oxheart*

### EFTERRÄTTER

#### Morots "cake"

Ingefära, citron, syltad morot & färskost 120 SEK 14 €  
*Carrot "cake" with ginger, lemon, pickled carrot & creme cheese*

#### Hallon

Glass på Trädgårdssyra, rostad müsli & Crème caramel 125 SEK 15 €  
*Raspberries with garden sorrel ice cream, roasted müsli & Crème caramel*

#### Saltbakad choklad

Hibiskus, malt & vita maränger 125 SEK 15 €  
*Salt baked chocolate with Hibiscus, malt & white meringues*

#### Kaffegodis

Petit fours 65 SEK 8 €

## SMAKMENY / TASTE MENU

Serveras endast till hela sällskapet / This menu will only be served to the entire party

### LITEN / SMALL

#### Pilgrims musslor

Isad Västerås gurka med torkad krondill, sagogryn & krämig äggula  
*Scallops, iced Västerås cucumber with dried dill, sago & creamy egg yolk*

#### Torskrygg från Barents hav

Citronmarinerade råräkor med rökt potatis, fläderbärskapris & Svecia  
*Cod loin from Barents Ocean, lemon marinated raw prawns with smoked potato, elderberry capers & Svecia cheese*

#### Ekologisk kyckling från Bosarp

Puré på spagettipumpa, sötsura kantareller, curry & Italiensk sommartryffel  
*Organic chicken from Bosarp, squash pure, pickled chanterelles, curry & Italian summer truffle*

#### Saltbakad choklad

Hibiskus, malt & vita maränger 635 SEK 72 €  
*Salt baked chocolate with Hibiscus, malt & white meringues*

#### Inkl. utvalda viner till de olika smakerna

Incl. specially selected wines for the different flavours 1240 SEK 140 €

### STOR / LARGE

(serveras senast en timme innan köket stänger/This menu is served until one hour prior to closing time)

#### Pilgrims mussla "tartar"

Gurkärnor, ättika & krämig äggula  
*Scallop "tartar" cucumber seeds, vinegar & creamy egg yolk*

#### Torskrygg från Barents hav

Buljong på signalkräftor från Småland smaksatt med ljus öl  
*Cod loin from Barents Ocean, broth on signal crayfish from Småland flavored with beer*

#### Makrill från Bohuslän

Kronärtskocka & fläderbärskapris  
*Mackerel from Bohuslän, artichoke & elderberry capers*

#### Blomkål "surkål"

Italiensk sommartryffel, kummin & confiterad vildand  
*Cauliflower "choucrouste" Italian summer truffle, caraway & confited wild duck*

#### Enrisrökt mägben

Karl-johansvamp, fläskbog & persilja  
*Juniper-smoked marrowbone, cep, leg of pork & parsley*

#### Högre från Ejmunds gård

Anklever, röd tagetes & syltade nypon  
*Beef chuck from Ejmunds farm, duck liver, red marigolds & pickled rosehip*

#### Pumpa "tart"

kryddstekt kronhjort & tistel  
*Squash "tart" spice fried red deer & thistle*

#### Marulk i två serveringar / Monkfish in two different servings:

##### Medaljong på marulk

Sjuden i färskt smör, havskräfta, inkokt fänkål & krondill  
*Medallion of monkfish simmered in fresh butter, Norwat lobster, pickled fennel & dill*

##### Kind på marulk & spädgris

Rökt tomat & citronbrioche  
*Cheak from monkfish & suckling pig, smoked tomato & lemon brioche*

#### Morots "cake"

Ingefära, citron, syltad morot & färskost 895 SEK 102 €  
*Carrot "cake" with ginger, lemon, pickled carrot & creme cheese*

#### Inkl. utvalda viner till de olika smakerna

Incl. specially selected wines for the different flavours 1 755 SEK 197 €

### Öppettider

Lunch måndag-fredag 11.30-14.00

Kväll måndag-torsdag 17.00-00.00

Fredag 17.00-01.00

Lördag 16.00-01.00

swedish taste

Restaurang

Fräscha och tydliga smaker med en lekfull attityd runt varje rätt