

Serveras endast till hela sällskapet. Vi behöver er beställning senast tre dagar innan ankomst./This menu will only be served to the entire party. We need your specific food requirements a minimum three days in advance.

TRERÄTTERS MENY 1

Kryddstekt rökt lax

Isad Västeråsgurka, bakad äggula & sagogryn

Scallops, iced Västerås cucumber with baked egg yolk & sago

Ekologisk kyckling från Bosarp

Puré på spagettipumpa, sötsura kantareller, curry & Italiensk sommartryffel

Organic chicken from Bosarp with squash pure, pickled chanterelles, curry & Italian summer truffle

Chokladcreme

Glass på viol, vita marängar , björnbär & lakrits

530 SEK

Chocolate creme, violet ice cream, black berries & white meringues

TRERÄTTERS MENY 2

Torskrygg från Barents hav

Citronmarinerade råräkor med rökt potatis, fläderbärs capris & Svecia

Cod loin from Barents Ocean, lemon marinated raw prawns with smoked potato, elderberry capers & Svecia cheese

Oxrygg från Tosteröd gård

Bondböror smaksatta med kyndel, rödbetsky & friterad potatiscreme

Sirloin steak from Tosteröd farm with broad beans flavored with savory & deep fried potato creme

Morot "cake"

Ingefära, citron, syltad morot & färskost

590 SEK

Carrot "cake" ginger, lemon, pickled carrot & crème cheese

swedish taste™

Restaurang | Studio | Butik & kafé | Vinarkiv | Catering

031-13 27 80 www.swedishtaste.com

SMAKMENY / TASTE MENU 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, fläderbärscapris & 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 with squash pure, pickled chanterelles, curry & Italian summer truffle

Saltbakad choklad, Hibiskus, malt & vita marängar

Salt baked chocolate, Hibiscus, malt & white meringues

635 SEK 72 €

Inkl. utvalda viner till de olika smakerna

1 240 SEK 140 €

Incl. specially selected wines for the different flavours

STOR / LARGE

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

Pilgrims mussla "tartar"

Gurkkärnor, ättika & krämig äggula

Scallop "tartar" cucumber seeds, vinegar & creamy egg yolk

Torskrygg från Barents hav

Buljong på signalkräftor från Småland smaksatt med ljust öl

Cod loin from Barents Ocean, broth on signal crayfish from Småland flavoured with beer

Makrill från Bohuslän

Kronärtskocka & fläderbärscapris

Mackerel from Bohuslän med artichoke & elderberry capers

swedish taste™

Restaurang | Studio | Butik & kafé | Vinarkiv | Catering

031-13 27 80 www.swedishtaste.com

Blomkål "surkål"

Italiensk sommartryffel, kummin & confiterad vildand

Cauliflower "choucrouste" italian summer truffle & confited wild duck

Enrisrökt mörghen

Karl-johansvamp, fläskbog & persilja

Juniper-smoked marrowbone, cep, leg of pork & parsley

Högre från Ejmunds gård

Anklever, röd tagets & 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 simmred in fresh butter, Norwat lobster, pickled fennel & dill

Kind på marulk & spädgris

Rökt tomat & citronbrioche

Cheek of monkfish & suckling pig with smoked tomato & lemon brioche

Morots "cake"

Ingefära, citron, syltad morot & färskost

895 SEK 102 €

Carrot "cake" ginger, lemon, pickled carrot & crème cheese

Inkl. utvalda viner till de olika smakerna

1 755 SEK 197 €

Incl. specially selected wines for the different flavours

swedish taste™

Restaurang | Studio | Butik & kafé | Vinarkiv | Catering

031-13 27 80 www.swedishtaste.com