

FÖRRÄTT | STARTER

Jordärtskockssoppa | Jerusalem artichoke soup 135

Serveras med lufttorkad griskind, picklad lök, libbsticka och chips

Served with air dried pork cheek, pickled onion, lovage and chips

Rekommenderar Le Finage Chablis 2017, Frankrike alt. Côtes du Rhône Blanc 2016, Frankrike

Brandade på torsk med mandelpotatis | Brandade cod with almond potatoes 135

Serveras med löjrom, riven pepparrot, krispigt kryddknäcke och dill

Served with bleak roe, grated horseradish, crispbread and dill

Rekommenderar Villa Volf Riesling 2016, Tyskland alt. Calera Central coast, Pinot Noir 2015, USA

SALLAD | SALAD

The Garden Caesarsallad | Caesar salad (L) 225

Kyckling från Bjärehalvön, Grevbäcksbacon, romansallad, parmesan och Levainkrutonger

Bjäre chicken, bacon from Grevbäck, romaine, parmesan and Levain croutons

The Gardens Räksallad | The Garden Shrimp salad 225

Handskalade räkor, blandsallad, avocado, citron, ägg, sockerärter och Rhode Island dressing

Hand peeled shrimps, lettuce, egg, avocado, lemon, sugar snaps and Rhode Island dressing

HUVUDRÄTT | MAIN COURSE

Örtmarinerad Bjärekyckling | Bjäre chicken with herbs 285

Serveras med svampkräm, picklad lök, friterad grönkål, tryffelsås och potatisterrin

Served with mushroom cream, pickled onion, fried kale, truffle sauce and potato terrine

Rekommenderar Cantena Malbec 2015, Argentina alt. Legado del Moncayo 2016, Spanien

Smörstekt Skreitorsk | Buttered Skrei Cod 285

Serveras med Gotlandsbetor, brynt hasselnötssmör, kapris och färska örter

Served with beets from Gotland, browned hazelnut butter, capers and fresh herbs

Rekommenderar Amarin Red Heart Selection 2015, Jose Maria da Fonseca, Portugal

alt. Chateau Ste Michelle Chardonnay 2015, Australien

Bakad vitkål | Baked Cabbage (G, L) 225

Serveras med svamp och belugalins duxelle samt majonnäs på tofu och tryffel

Served with mushroom and beluga lentils duxelle with mayonnaise on tofu and truffles

Rekommenderar Calera Central coats Pinot Noir 2015, USA alt. L Éscargot Sauvignon Blanc 2017, Frankrike

Rödvinbakad Högrev från Rättvik | Red wine braised chuck roll 285

Serveras med gotländska rotfrukter, rökt sidfläsk från Grevebäck, pärlök, rödvinssky och potatispuré

Served with roasted root vegetables from Gotland, smoked pork belly from Grevbäck, pearl onions,

red wine gravy and potato purée

Rekommenderar Amarin Red Heart Selection 2015 Portugal alt. Brooklyn Defender IPA

DESSERT | DESSERT

Bakad Chokladtryffel | Baked Chocolate truffle (L) 75

Serveras med flädermousse

Served with elder flower mousse

Rekommenderar Taylor's 10 Years Old Tawny, Portugal

Bärsorbet | Berry sorbet (G) 75

Serveras med rostad sockerkaka och vaniljkräm

Served with roasted sponge cake and homemade vanilla cream

Rekommenderar Taylor's 10 Years Old Tawny, Portugal

Vid allergener, vänligen fråga personalen | Please ask the staff about allergens