

The Garden

RESTAURANT

FÖRRÄTT | STARTER

Rökt Gårdsfisk-clarias serveras med ljummen mandelpotatis, västerbottencrème och rödlök
Gårdsfisk är en fisk som är odlad på land med minimala miljökonsekvenser.
Smoked farm fish-clarias served with warm almond potatoes, västerbotten crème cheese and red onion
SEK 155

Kräft – och räkskagen på rågbröd med löjrom, citron och rödlök
Swedish Skagen mixture of mayonnaise, prawn, crayfish and dill on rye bread with bleak roe, lemon and red onion
SEK 175

SALLAD | SALAD

Caesarsallad med grillad svensk gårdskyckling, rökt sidfläsk, parmesan och krutonger
Caesar salad with grilled swedish chicken, bacon, parmesan and croutons
SEK 275

Gårdens rökte Fjordlax med dillsmetana, rädisa och mandelpotatissallad
Garden's smoked salmon with dill flavoured smetana, radish and almond potato salad
SEK 285

VARMRÄTT | MAIN COURSE

Stekt strömming med brynt smör, potatis puré, dill och citron
Fried baltic herring with browned butter, mashed potatoes, dill and lemon
SEK 245

Wallenbergare med sockerärter, brynt smör, potatispuré och rårörda lingon
Vealburger à la Wallenberg with sugar peas, browned butter, mashed potatoes and lingon berries
SEK 285

Pankofriterad rotselleri med spetskålsallad, örtekryddade ärtor och rökt majonnäs
Fried celeriac in panko with lace cabbage salad, herb-spiced peas and smoked mayonnaise
SEK 225

DESSERT | DESSERT

Gårdens chokladtryffel SEK 55
Garden's chocolate truffle

Crème brûlée med hallon SEK 115
Crème brûlée with raspberries