

THE PARLOUR

FÖRRÄTT

BIFFTARTAR MED PICKLADE
HÖSTSVAMPAR, PERSILJEROT,
RIVEN PARMESANOST OCH
PUFFAD BOVETE.

165

RÅKAKA MED ENBÄRSEMULSION,
ÄGGULE KRÄM, STEKTA
KANTARELLER, LINGONPULVER
OCH SVARTKÅL.

145

VARMRÄTT

STEKT RÅDJURSSADEL MED
BAKADE RÖDBETOR, STJÄRNANIS,
ENBÄRSKY, PLOMMON
OCH ENDIVE.

285

SMÖRSTEKT GÖSFILÉ MED
POTATISKAKA SMAKSATT MED
VÄSTERBOTTENOST, CITRON,
SANDEFJORDSÅS OCH
ROMANESCO, BRYSSELKÅL.

315

VARIATION PÅ RÖDBETOR
MED ROSTADE HASSELNÖTTER
OCH HASSELNÖTSVINÄGRETT.

195

*ALLTID PÅ
MENYn*

HÖGREVSBURGARE MED
KÅLSALLAD, ÄPPELKOMPOTT,
LANTBACON, RÖKT CHEDDAR
OCH POMMES FRITES.

245

VEGETARISKT
ALTERNATIV SERVERAS
MED GRILLOST.



DESSERT

ÄPPELPAJ MED KANEL
OCH SALT KARAMELLGLASS
SERVERAS MED KARDEMUMMAFLAN.

125

VARIATION AV PRALINER
125

THE PARLOUR

STARTER

BEEF TARTARE WITH PICKLED
AUTUMN MUSHROOMS,
PARSLEY ROOT, GRATED PARMESAN
CHEESE AND PUFFED BUCKWHEAT.

165

POTATO RÖSTI WITH JUNIPER
EMULSION, EGG YOLK CREAM,
FRIED CHANTERELLES,
LINGONBERRY POWDER
AND BLACK KALE. (V)

145

MAIN COURSE

ROASTED SADDLE OF VENISON
WITH BAKED BEETS,
STAR ANISE & JUNIPER JUS,
PLUMS AND ENDIVE.

285

BUTTER-FRIED PIKE-PERCH
FILLET WITH POTATO CAKE
FLAVORED WITH VÄSTERBOTTEN
CHEESE, LEMON, SANDEFJORD
SAUCE, ROMANESCO
AND BRUSSELS SPROUTS.

315

VARIATION OF BEETS WITH
ROASTED HAZELNUTS
AND HAZELNUT VINAIGRETTE. (V)

195

*ALWAYS ON THE
MENU*

•

BEEF BURGER WITH
CABBAGE SLAW, APPLE*COMPOTE,
FARMHOUSE BACON, SMOKED
CHEDDAR, AND FRENCH FRIES

245

VEGETARIAN OPTION SERVED
WITH GRILLED CHEESE (V)



DESSERT

APPLE PIE WITH CINNAMON AND
SALTED CARAMEL ICE CREAM
SERVED WITH A
CARDAMOM FLAN.

125

VARIATION OF
CHOCOLATE PRALINES

125