

Meny 50 Kvadrat

KANTARELL

Crème på sommarsvamp med Gotländsk tryffel, kantareller, gårdagens bröd, majs & Peccorino
Crème of summer mushrooms with Truffle from Gotland, chantarelles, yesterdays bread, corn & Peccorino

SKINKA

Lufttorkad skinka från Fors Säteri med granrökt buffelmozzarella & lagrad balsamicovinäger
Air dried ham from Fors Säteri with aged balsamic vinager & buffalo mozzarella smoked with spruce sprouts

BCEUFF

Primörmorötter samt betor från Ryftes med hängmörad ungnötsbiff & oxsvans från Ejmundsgård
Baby carrots, beets from Ryftes with Tendered beef & ox tail from Ejmundsgård

KVÄLLENS OSTAR

Rabarbermarmelad, frukt & nötblöd
Rhubarb marmalade, fruit & nut bread

NEKTARIN

Terrin av nektariner med ingefära, färskost, morot & apelsinsorbet
Terrine of nectarine with ginger, crème cheese, carrot & orange sorbet

Meny / Menu

720:-

Med utvalda drycker / *With chosen beverages*

1 300:-

Med reservation för ändringar

Vänligen observera att denna meny endast serveras till samtliga i sällskapet
We kindly request the whole table indulge in these menus

Vänligen meddela oss om Ni har några allergier
Please let us know if there are any allergies in your party

Meny Gourmand

HAV

Isad gazpacho med hummer, kungskrabba, pilgrimsmussla, bläckfisk & guacamole
Ice cold gazpacho with lobster, king crab, scalop, squid & guacamole

PIGGVAR

Piggvar med kantareller, sommarlök, Västerbottensost, dill & sauce vin blanc
Turbot with chantarells, scallions, "Västerbotten cheese", dill & Sauce vin blanc

ANKLEVER

Terrine på anklever med Gotländsk gris, morötter, aprikoser & socker/saltade pistagenötter
Terrine of foiegras with local pig, carrots, apricots, sweet & salty pistachios

LAMM

Variation på Gotländskt Lamm a'la Provencale
Variation of lamb from the island a'la Provencale

72

Wermlandsost 72 månader från Sivans osthandel med tomatmarmelad
"Wermlands cheese" 72 months from Sivans osthandel with tomato marmalade

BÄR

Sommarens bär med Fattiga riddare, litchi & krusbär
Summer berries with "fattiga riddare" litchi & gooseberry

CHOKLAD

Chokladsemifreddo med hasselnötskola & hallonsorbet
Chocolate semifreddo with hazelnut fudge & raspberry sorbet

Meny / Menu

940:-

Med utvalda drycker / *With chosen beverages*

1 600:-

Med reservation för ändringar

Vänligen observera att denna meny endast serveras till samtliga i sällskapet
We kindly request the whole table indulge in these menus

Vänligen meddela oss om Ni har några allergier
Please let us know if there are any allergies in your party

Förrätter / Starters

KANTARELL

Crème på sommarsvamp med Gotländsk tryffel, kantareller, gårdagens bröd, majs & Peccorino
Crème of summer mushrooms with Truffle from Gotland, chantarelles, yesterdays bread, corn & Peccorino

230:-

HAV

Isad gazpacho med hummer, kungskrabba, pilgrimsmussla, bläckfisk & guacamole
Ice cold gazpacho with lobster, king crab, scalop, squid & guacamole

270:-

SKINKA

Lufttorkad skinka från Fors Säteri med granrökt buffelmozzarella & lagrad balsamicovinäger
Air dried ham from Fors Säteri with aged balsamic vinager & buffalo mozzarella smoked with spruce sprouts

220:-

ANKLEVER

Terrine på anklever med gotländsk gris, morötter, aprikoser & socker/saltade pistagenötter
Terrine of foiegras with local pig, carrots, apricots, sweet & salty pistachios

240:-

Varmrätter / Main courses

PIGGVAR

Piggvar med kantareller, sommarlök, Västerbottensost, dill & sauce vin blanc
Turbot with chantarelles, scallions, "Västerbotten cheese", dill & Sauce vin blanc

380:-

BCEUFF

Primörmorötter samt betor från Ryftes med hängmörad ungnötsbiff & oxsvans från Ejmundsgård
Baby carrots, beets from Ryftes with Tendered beef & ox tail from Ejmundsgård

360:-

LAMM

Variation på Gotländskt Lamm a'la Provencale
Variation of lamb from the island a'la Provencale

350:-

BARIGOULE

Gotländska primörer a'la Barigoule med nötter & Couverte från Stafva gård
Local farmed primurs a'la Barigoule with nuts & Couverte from Stafva gård

240:-

Ost / Cheese

72

Wermlandsost 72 månader från Sivans osthandel med tomatmarmelad
"Wermlands cheese" 72 months from Sivans osthandel with tomato marmalade

100:-

KVÄLLENS OSTAR

Rabarbermarmelad, frukt & nötbröd
Rhubarb marmalade, fruit & nut bread

160:-

Desserter / Desserts

BÄR

Sommarens bär med Fattiga riddare, litchi & krusbär
Summer berries with "fattiga riddare" litchi & gooseberry

130:-

CHOKLAD

Chokladsemifreddo med hasselnötskola & hallonsorbet
Chocolate semifreddo with hazelnut fudge & raspberry sorbet

130:-

NEKTARIN

Terrin av nektariner med ingefära, färskost, morot & apelsinsorbet
Terrine of nectarine with ginger, crème cheese, carrot & orange sorbet

130:-

GLASS & SORBET

Ice cream & Sorbet

130:-

Med reservation för ändringar

Vänligen meddela oss om Ni har några allergier
Please let us know if there are any allergies in your party