

Lunchmeny



Vårlunch 2019

I lunchpriset ingår kaffe och kaka.

Blandsallad med smör och bröd

30 kr

Fryksås vegan chilli gumbo med okra, svenska bönor och vildris.

Vegan chilli gumbo served a selection of swedish beans, okra and wild rice

149:-

Sousvide lammrostbiff serveras med paprikapuré, rostad pumpa samt marinerade kronärtskockor och Pinot Noir sky.

Sous vide lamb rump resting upon a capsicum pure, roasted pumpkin, marinated artichokes and finished with a pinot noir jus.

169kr

Rostad vårkyckling serveras med grillad zucchini, ostronskivling och grönsparris samt murkelsås.

Roasted spring chicken accompanied with grilled zucchini, oyster mushrooms, asparagus and finished with a morel mushroom sauce

149kr

Dagens fisk serveras med grön sparris, Pernodsås, regnbågsrom och smörslungad potatis.

Fish of the day resting upon new seasons asparagus, pernod sauce, rainbow trout roe and potatoes tossed in a fresh herb butter.

Dagens pris

Viltköttbullar (på älg och hjort) med potatismos, säsongens grönsaker och viltgräddsås. Serveras med rårörda lingon och inlagd gurka.

Classic swedish meat balls made with moose and venison accompanied with creamy mash potatoes, seasonal vegetables, brown sauce, lingon berries and lightly pickled cucumber.

159kr

...

Mjöd och blåbärsmarinerad björn

Serveras med Fryksåspotatis, gräddkokta murklor, rabarberchutney, fönsterlav, granskott samt hårdost från Löfsta.

Mead and blue berry marinated bear served with fryksås potatoes, creamt cooked morel mushrooms, rhubarb chutney and aged hard cheese from Löfsta.

395 kr