

## VÅRMENY "STORA BORDET"

### SPRING MENU 'STORA BORDET'

1 095 kr / person (inkl moms) - 1 095 SEK / person (VAT included)

#### Snacks – Bites:

- Potatischips med löjrom  
*Crisps with venace roe*
- Hur lagar man den perfekta köttbiten? Nystekt biff  
*How to cook the perfect beef? Just pan-seared steak*
- Knyte på picklad kålrabbi med lagrad ost  
*Pickled kohlrabi taco with dry aged cheese*

#### Förrätter - Starters:

- Vitlöksstekta blåmusslor med fänkål, krasse och citron  
*Blue mussels cooked with garlic, served with fennel, cress and lemon*
- Helbakad purjolök med skummig smörsås och svart vintertryffel  
*Baked leeks served with a butter sauce and black winter truffle*

#### Varmrätt - Main course:

- Vårlamm från Vålnäs gård med skummig murkelsås, spetskål och ramslök  
*Spring lamb from Vålnäs gård served with morel sauce, cabbage and ramson*  
alternativt / alternatively
- Bakad skrei med skummig murkelsås, spetskål och ramslök  
*Baked skrei cod from Vålnäs gård served with morel sauce, cabbage and ramson*

#### Ost - Cheese:

- Utvald svensk hårdost  
*Selected Swedish cheese*

#### Dessert - Dessert:

- Glasrubarber med luftig vaniljkräm och eldad maräng  
*Forced rhubarb with vanilla crème and burnt meringues*

#### Kaffegodis - Candy:

- Portals kaffegodis  
*Portal's candy*