

## SENVÅRMENY "STORA BORDET"

### LATE 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:

- Svensk grön sparris med rågbrödsvinigrätte och älvdalsrom  
*Swedish green asparagus with a rye bread vinaigrette and roe from Älvdalen*
- Agnolotti fylld med färskost, rostad kycklingbuljong, spritärta och dragon  
*Cream cheese stuffed agnolotti served with roasted chicken bouillon, peas and tarragon*

#### 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 torskrygg med skummig murkelsås, spetskål och ramslök  
*Baked cod served with morel sauce, cabbage and ramson*

#### Ost - Cheese:

- Utvald svensk hårdost  
*Selected Swedish cheese*

#### Dessert - Dessert:

- Inkokta rabarber med mascarpone, mynta och mandel  
*Poached rhubarb with mascarpone, mint and almonds*

#### Kaffegodis - Candy:

- Portals kaffegodis  
*Portal's candy*