



VERANDAN

Frukost 8:00
Lunch 12:00
A la carte 12:00

Något smått

SNACKS – Oliver "Gordal" / Mandlar
Gordal Olives / Almonds
55:-

FRITERADE PADRONS – Tempura, marconamandlar, yoghurt, krispig chili
Fried Padrón Peppers – Tempura, Marcona almonds, yogurt, crispy chili
75:-

PATA NEGRA – "100g"
165:-

OSTRON FRITERAT – Yuzu och chilimajonnäs, furikake, koriander
Fried Oyster with Yuzu and chili mayonnaise, furikake & coriander
55:- / st

BOQUERONES – Grillat surdegsbröd, olivolja, citron
Grilled sourdough bread with olive oil & lemon
85:-

FLÄSKSVÅL – Friterade fläsksvålar, yoghurtpulver, espelette
Pork Rinds – Fried pork rinds, yogurt powder, espelette pepper
75:-

Förrätter

FRITERAD BRIOCHE – Smörstekt svamp, parmesankräm, syrad chili & hyvlade champinjoner
Fried Brioche with butter-fried mushrooms, parmesan cream, pickled chili, and sliced champignon mushrooms
165:-

SKAGEN – Brioche, kalixlöjrom, rödlök och citron
Skagen with brioche, vendace roe, red onion, and lemon
185:- / 265:-

CRUDO – Tonfisk, ponzu, avocado, gurka, koriander & mynta
Crudo with tuna, ponzu, avocado, cucumber, coriander and mint
205:-

OXTARTAR – Marconamandlar, almnäs tegel, syrad silverlök, gräslöksmajonnäs & friterad potatis allumette
Beef Tartare with Marcona almonds, Almnäs Tegel cheese, pickled silver onion, chive mayonnaise, and fried pommes allumettes
175:- halv / hel 285:-
(hel serveras med pommes/ full served with fries)

STEKT ANKLEVER – Päronkräm, rostade hasselnötter, balsamico & smörstekt brioche
Seared Foie Gras – Pear purée, roasted hazelnuts, balsamic, and butter-fried brioche
225:-

KALIXLÖJROM (50g) – Brioche, rödlök, gräslök, citron & smetana
Vendace Roe (50g) with brioche, red onion, chives, lemon, and smetana
320:-

PELLE JANZON – Oxfile, kalixlöjrom, pepparrot & äggula
Toast with beef tenderloin, vendace roe, horseradish, and egg yolk
255:-

Our favorites

TRERÄTTERS

Skagen + Torskrygg + Chokladfondant
625:-

Varmrätter

TORSKRYGG – Dragonsmörsås, forellrom, potatiskräm, picklad kålrabi, potatisterrin & friterad potatis
Cod Loin with tarragon butter sauce, trout roe, potato cream, pickled kohlrabi, potato terrine, and fried potatoes
325:-

KRYDDSDOTAD KRONHJORT – Variation på jordärtskocka, karamelliserat tryffelsmör, rödvinssky & friterad feuille brick
Spiced red deer with variations of Jerusalem artichoke, caramelized truffle butter, red wine sauce, and fried feuille brick
305:-

CHÈVRE – Variation på betor, hasselnötter, hallonvinaigrett & vintersallad
Chèvre with variation on Beetroot, hazelnuts, raspberry vinaigrette & winter greens
275:-

SMÖRSTEKT STRÖMMING – Potatispuré, lingon, brynt smör & citron
Pan-fried Herring with potato purée, lingonberries, browned butter, and lemon
225:-

WALLENBERGARE – Potatispuré, lingon, skirat smör & gröna ärtor
Swedish veal and pork pattys with potato purée, lingonberries, clarified butter, and green peas
235:-

OMELETTE – Almnäs tegel, liten grönsallad & pommes
Omelette with Almnäs Tegel cheese, small green salad, and Fries
165:-

Kolgrillen

Grillen tänds 17:00 alla dagar

MAINS

Entrecote
hängmörad 200 dagar 250g
Entrecote marinated 200 days 250g
250:-

Oxfile "taurus gold" 180g
Beef tenderloin
235:-

Majskyckling "Supreme"
Corn chicken
160:-

Entrecote på ben "King river"
850g
Bone-in ribeye
1250:-

Piggvar på ben
Bone-in turbot
325:-

Spetskål
Sweetheart Cabbage
145:-

SIDES

Pommes frites
Fries
55:-

Rostad potatis med parmesan, vitlök och persilja
Roasted Potatoes with Parmesan, Garlic and Parsley
45:-

Mac and cheese med cheddar, västerbottenost och jalapeno
Mac and Cheese with Cheddar, Västerbotten Cheese, and Jalapeño
45:-

Dirty fries med parmesan, tryffelmajonnäs och syrad chili
Dirty Fries with Parmesan, Truffle Mayonnaise, and Pickled Chili
75:-

Potatispuré
Potato puree
55:-

GRÖNT - GREENS

Tomatsallad med mozzarella, sherryvinaigrett & olivolja
Tomato salad with mozzarella, sherry vinegar and olive oil
35:-

Vitlökslungade haricoverts med citron och persilja
Haricots verts with garlic, lemon and parsley
35:-

Grillad broccolini med syrad grön tomat och vitlökssmör
Grilled broccolini with pickled green tomato and garlic butter
35:-

SÅSER - SAUSES

Bearnaise
25:-

Tryffelmajonäs | Majonnäs
Truffle Mayonnaise | Mayonnaise
35:- | 30:-

Ört och vitlökssmör
Herb and garlic butter
25:-

Roquefortsås
Roquefort sauce
35:-

MISSA INTE ATT

partycrasha hotellet

Spontan övernattnig från 495 kr/pers