GRODAN

GREV TURE

# SÄSONGSMENYN

*Seasonal menu*

**TARTAR PÅ SVENSKT YTTERLÅR**
Jalapeno, fläderpicklad gurka, Kalix löjrom, krutonger & örter

**TARTARE OF SWEDISH TOP ROUND**
Jalapeño, elderflower-pickled cucumber, Kalix bleak roe, croutons & herbs

**KRYDDSTEKT HJORTYTTERFILÉ**
Höstsvamp, lökkrokett, potatisterrine & rostat vitlökssmör

**SPICE-SEARED VENISON LOIN**
Autumn mushrooms, onion croquette, potato terrine & roasted garlic butter

*ELLER /OR*

**BAKAD RÖDING "BOUILLABAISSE"**
Saffransaioli, fänkål, pastis & räkor

**BAKED ARTIC CHAR "BOUILLABAISSE"**
Saffron aioli, fennel, pastis & prawns

**ROSTAD MANDELKAKA**
Hallonkompott, salt karamell, hasselnötter & yoghurtglass

**ROASTED ALMOND CAKE**
Raspberry compote, salted caramel, hazelnuts & yoghurt ice cream

**2 RÄTTER: 825KR**
**3 RÄTTER: 925KR**

## VINPAKET 1

*Wine pairing*

Soellner, Toni, Grüner Veltliner, Wagram, Österrike

Ogier, Artesis, Cote-du-Rhône, Frankrike
Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

Mauro Sebaste, Moscato d´Asti, Piemonte, Italien

**535KR**

## VINPAKET 2

*Wine pairing*

Rolet, Arbois Rouge, Jura, Frankrike

Caradorum, Seleccíon Especial Reserva, Toro, Spanien
Domaine Le-Croix-St-Laurent, Sancerre, Loire Frankrike

Frescobaldi, Pomino Vin Santo, Toscana, Italien

**795KR**

*Om våra menyer*

Denna meny gäller mellan 2026-09-01 och 2026-12-31.
Vinpaketen är baserade på 1 glas till förrätt, 1 1/2 glas till varmrätt samt 6cl dessertvin.
Har ni egna önskemål gällande ovanstående menyer eller önskar andra vinförslag hjälper vi gärna till med det.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande priser och innehåll. Alla priser är inklusive moms.