



## FESTVÅNINGSMENYER

Kombinera er egen 3-rättersmeny utifrån dessa rätter, vill ni ha hjälp med kombinationerna och dryckesförslag så hjälper vi er gärna. Förutsatt att ni väljer en 3-rättersmeny så ingår kaffe/thé.

### FÖRRÄTTER

<b>Apelsin- &amp; spiskumminbakade morötter</b>	<b>100</b>
fläskkorv i crepinette, emulsion med sumak & espelettepeppar, körvel	
<b>Sommarsallad ( säsong juni - augusti )</b>	<b>110</b>
rökt ankbröst, confiterad kyckling, persika, hasselnötter, fläderemulsion, hallonvinäggrett	
<b>Sotad makrill &amp; tonfisk</b>	<b>120</b>
avocadokräm, sojasås, rättika, blodgrape, friséesallad, sesamfrön	
<b>Kantarellsmörgås ( säsong augusti - oktober )</b>	<b>130</b>
grillad foccacia, lantägg, sikrom, gräddfil, gräslök, silverlök, Västerbottensost	
<b>Betor, lax &amp; ost</b>	<b>140</b>
variation av betor, gravad fjordlax, kryddost, pecorino romana, vattenmelon, enbärsvinäggrett, rucola	
<b>Terrin på anklever &amp; kyckling</b>	<b>150</b>
varmrökt sidfläsk, päron, portvin, björnbär, shiitake	
<b>Halstrade kammusslor</b>	<b>160</b>
pumpapuré, picklat grönt äpple, rotselleri- & kumminkrutonger, valnötter, vattenkrasse	
<b>Tomater &amp; getost</b>	<b>170</b>
tarte fine, romesco, basilika, rucola, pinjenötter, örtolja	
<b>Potatis &amp; rom</b>	<b>180</b>
potatispavé, sillrom, forellrom, smörsås med dulsealger	
<b>Toast JF</b>	<b>190</b>
stekt rågröd, räkor, krabba & havskräfta i dill- & citronmajonnäs, löjrom, pepparrot, blandad lök	

### HUVUDRÄTTER

<b>Karré från svensk gårdsgris</b>	<b>225</b>
palsternacka, ragu på äpple, aprikos & plommon, krämig cidervinägersås, örtpotatis	
<b>Prosciutto- &amp; parmesanfylld kycklingbröst</b>	<b>250</b>
slarvsylta på lår & ostronskivling, krispigt skinn, morot, spritärtor, marsalasås, polenta	
<b>Smörstekt röding</b>	<b>300</b>
dill- & messmörssås, forellrom, svamp, gulbeta, mandelpotatispuré	
<b>Helstekt kalventrecôte</b>	<b>335</b>
ragu på tomat & favaböna, rostad salviasky, potatiskaka med ost & rökt sidfläsk, silverlök	
<b>Stekt piggvar</b>	<b>350</b>
spetskål, fänkål, musslor, cidersås, rött äpple, saffranspotatis	



### FESTVÅNINGSMENYER

Kombinera er egen 3-rättersmeny utifrån dessa rätter, vill ni ha hjälp med kombinationerna och dryckesförslag så hjälper vi er gärna. Förutsatt att ni väljer en 3-rättersmeny så ingår kaffe/thé.

#### HUVUDRÄTTER

<b>Vitvinspocherad hälleflundra</b>	375
palsternackspuré, blomkåls- & taginecrudité, lättrokt krabbterriner, sauce vierge	
<b>Lättrimmad ångad torskrygg</b>	400
jordärtskocka, canneliniböner, enoki, chorizo, svartkål, citron- & vodkasås	
<b>Ryggbiff från finsk gårdsko</b>	425
brynt lök, grillad sparris, shiitake, bearnaisesås, rödvinsky, mandelpotatispuré	
<b>Stekt lammrygg</b>	450
bräss, gurkhjärta, gurkketchup, potatisrösti, lammsky, dill, favaböner	
<b>Halstrad gös</b>	475
svartrot, gräslök, blåmussel- & räktortellini, blåmusselfumé	

#### EFTERRÄTTER

<b>Crema Catalana</b>	80
äppelchips, äppelsorbet, äppelgelé	
<b>Jordgubbar &amp; rabarber</b>	80
bizcocho, kardemummaglass, vanilj- & kardemummaflarn	
<b>Ananas, ananas, ananas</b>	80
grillad ananas, ananassorbet, ananas- & rumgelé, karmelliserad fänkål, lakritsrot	
<b>Choklad &amp; karamell</b>	80
mördeg, chokladcrèmeux, krispig nötpralin, karamellsås med havssalt & Amaretto	
<b>Päronterriner</b>	80
chokladmousse, myntakvarg, rårörda lingon	
<b>Friterad camembert</b>	80
vaniljglass, mylta, persiljeolja	
<b>Säsongens smulpaj</b>	80
crème anglais, sorbet	
<b>Småländsk ostkaka</b>	80
jordgubbssylt, lättvispad grädde, rostad mandel	
<b>Halloncheesecake</b>	80
hallon, halloncoulis, hyvlad vit choklad	
<b>Grand Dessert JF</b>	80
semla, kladdkaka med vispad grädde & hallon, Brie de Meaux med fikonmarmelad, skånsk äppelkaka med vaniljglass	