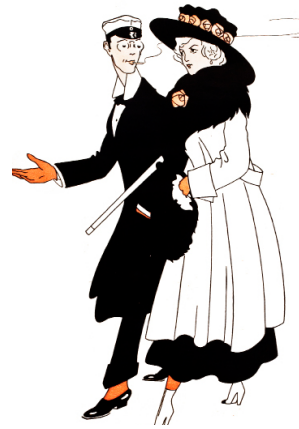

BISTROPAKET



FÖRRÄTTER / STARTERS

CHANTARELL SOUP

picklad svamp, baked rotselleri
pickled mushrooms, baked celeriac

GRAND'S SALAD

sparrisbroccoli, gorgonzola, inkokta körsbär, linser från Värpinge
broccolini, gorgonzola, poached cherries, Värpinge lentils

GRAND'S RÅBIFF / GRAND'S BEEF TARTAR

saltad äggula, lökcrisp, sojaemulsion och shiitakesvamp
salted egg yolk, fried onions, soy emulsion and shiitake mushroom

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

LAX GAMBRINUS / CURED SALMON

dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås
dill creamy potatoes, fennel salad and mustard sauce

STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR / SWEDISH MEATBALLS

potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka
potato puree, lingonberry, pickled cucumber

BAKADE BETOR MED TRYFFLE / BAKED BEETROOT & TRUFFLE

tryfflecreme, picklad rödlök, linser från värpinge, brynt smör, hösttryffel
truffle cream, pickled red onions, lentils, brown butter, autumn truffle

VINMENY / WINE MENU

2 glas vin 250 kr
2 glasses wine 250 sek