

## SET TASTING MENU | 1250 SEK

Kvällens aptitretare

Tonight's appetizer



**Rödbeta tillagad i kol**

Ren, svart vitlök och ostron

**Beetroot cooked in coal**

Reindeer, black garlic and oyster

**Blåmusslor**

Tång, rotfrukter och 100 % citron

**Blue mussels**

Seaweed, root vegetables and 100 % lemon

**Jordärtskocka**

Purjolök, bläckfisk XO och lök

**Artichoke**

Leek, squid XO and onion

**Ren**

Rotselleri, blåbär och granskott

**Reindeer**

Celleriac, blueberries and spruce

**Surdegsbröd, hjortron och kanelkrisp**

Glass på surdegsbröd

**Sourdough, cloudberry and cinnamon crumb**

Sourdough ice cream

Vid eventuella allergier informera servispersonalen, vi gör vårt bästa för att tillgodose dina behov.  
In case of any allergies, inform the staff and we will do our best to meet your needs.



## BEVERAGE PACKAGES

### NORDIC & FUNKY STYLE | 850 SEK

SAV Sparkling  
Savhuset

Nobel apple wine  
Andersen Winery

Who say?  
Multivintage Blend with  
Up cycling surprise

Le Vent des Jours, C' Juste  
Gros – Manseng, Ugni Blanc

Rålund Exclusive  
Blueberry wine

Ingrid Barrique  
Andersen Winery

### CLASSIC STYLE | 850 SEK

SAV Sparkling  
Savhuset

Bourgogne Blanc  
Tonerre Domaine Gruhier

Orange Wine  
Parajes

Grüner Veltliner  
Jurtschitsch

Mâcon Verzé Rouge  
Gamay

Champagne  
Gonet Brut

### NON ALCOHOLIC | 475 SEK

Blanc de blanc Sparkling  
0 %, Odd Bird

Sea buckthorn Sparkling  
0 %, Beskow's

VY  
0 %, Apple and hops

Hopple,  
Sparkling Applecider  
0 %, Pomologik

Fotografiska's  
Kombucha Blueberry  
0 %

Discovery,  
Sparkling Applewine  
2 %, Andersen Winery

