

SKOGEN

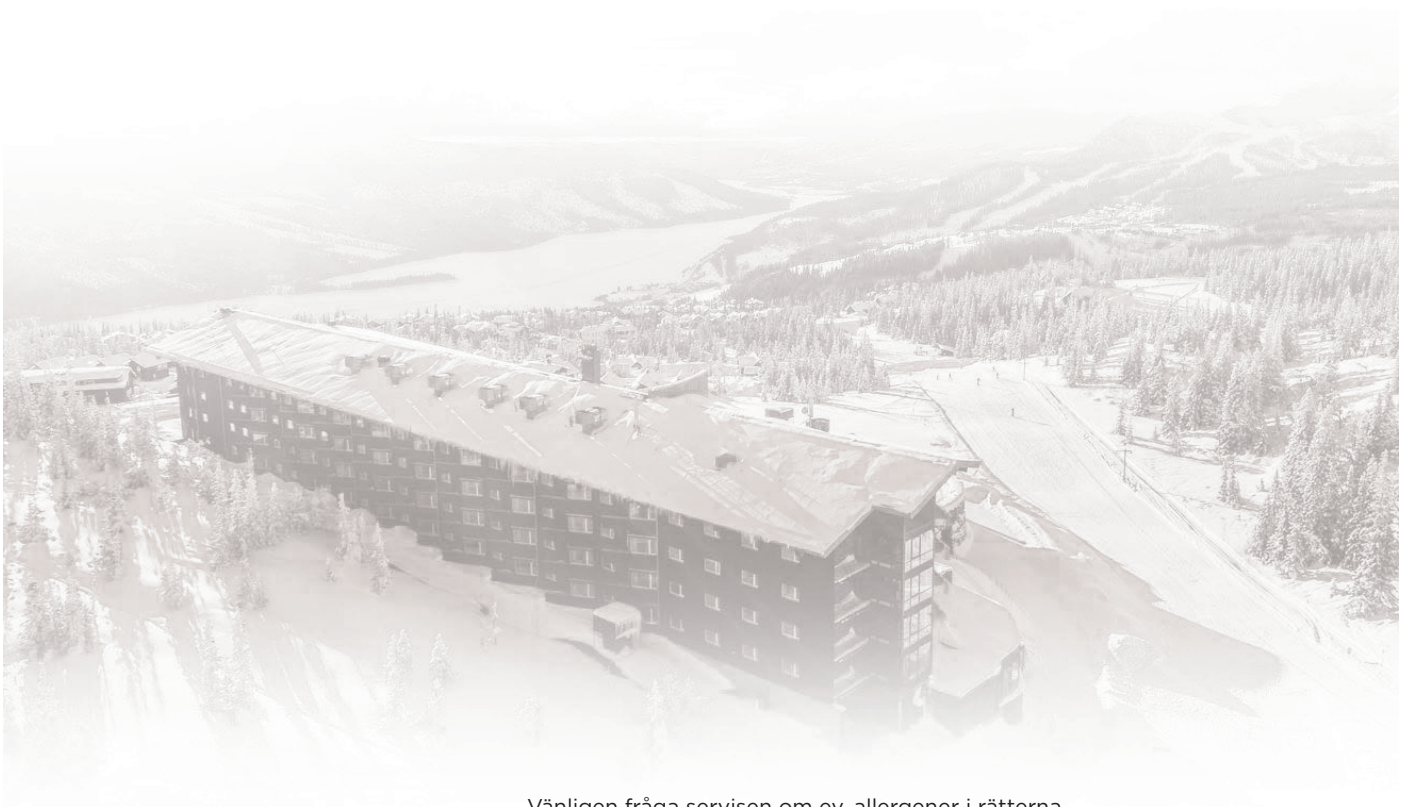
THE FOREST

Här hittar du allt från den Japan-inspirerade exotiska rätten till den mer “back to basic” och lite tryggare. Den gemensamma nämnaren är att råvarorna har sitt ursprung från de svenska skogarna och att skapandet av menyn verkligen givit utrymme åt våra kockars fantasi och kreativitet.

DRYCKESPAKET

Ett glas till förrätten samt ett glas med påfyllning till varmrätten av de rekommenderade dryckerna

350 SEK



Vänligen fråga servisen om ev. allergener i rätterna.
Please ask your waiter about any allergens in the food.

SKOGEN

THE FOREST

FÖRRÄTTER / STARTERS

RÖKT VILDSVIN / SMOKED BOAR

145 SEK

Lökcrème - Picklade kantareller - Grillad gurka
Onion cream - Pickled chanterelles - Charred cucumber

Sangiovese, La Spinetta Il Nero Casanova, Tuscany, Italy

JAPANSK SKOG MED KOKKAFFE DASHI JAPANESE FOREST WITH COFFEE DASHI

125 SEK

Daikon - Salladslök - Pak choi - Buljong - Pepparotsfärskost
Daikon - Green onion - Pak choi - Broth - Horseradish cream cheese

Vad är detta egentligen? Jo, en blandning av japanska grönsaker, torkade blommor och färska örter. Serveras med en kaffearomatisk grönsaksfond.
A mixture of typical japanese vegetables, dried flowers and fresh herbs.
Served with coffee aromatic vegetable broth.

Blanc de Noir Cabernet, Gustavhof, Rheinhessen, Germany

BJÖRKELDAD RÖDING / BIRCH CHARRED CHAR

145 SEK

Brandade - Cruditè på kålrabbi - Rädisa
Körvel & dragonolja - Grillad citron
Brandade - Turnip cabbage - Radish
Chervil & tarragon oil - Charred lemon

Mas Enguera Blanco Selección, Bodega Enguera, Valencia, Spain



Vänligen fråga servisen om ev. allergener i rätterna.
Please ask your waiter about any allergens in the food.

SKOGEN

THE FOREST

VARMRÄTTER / MAINS

HJORTYTTERFILÉ / FILLET OF VENISON

295 SEK

Ruccula- & äppelsallad - Persiljerotscrème

Rökt rapsolja - Pomme fondant

Rocket- & apple salad - Parsley root cream

Smoked canola oil - Pomme fondant

Canaiolo, Tenuta di Montecuccio Canaiolo, Tuscany, Italy

VECKANS VITA FISK / WHITE FISH OF THE WEEK

295 SEK

Skogssvamp - Hummer glaze - Beurre noisette med fänkål - Potatispuré

Mushrooms - Lobster glaze - Fennel beurre noisette - Potato puré

Chablis, Garnier & Fils, Burgundy, France

BAKAD BLOMKÅL / BAKED CAULIFLOWER

245 SEK

Böncreme - Gremolata - Portvinsreduktion - Pomme fondant

Bean cream - Gremolata - Port reduction - Pomme fondant

Sangiovese, La Spinetta Il Nero Casanova, Tuscany, Italy



Vänligen fråga servisen om ev. allergener i rätterna.
Please ask your waiter about any allergens in the food.