



# Boule meny

4/5 – 7/7

Helstekt kalv med säsongens grönsaker, rostad kycklingsky med peppar och dragon och gratinerad tryffelpotatis med confiterat sidfläsk <sup>(MP)</sup>

*Veal roasted whole with seasonal vegetables, roasted chicken gravy with pepper and tarragon, and truffle potatoes au gratin with pork loin confit*

Citronkaka med lakritscreme, rostad pistage, hallon, pistageyoghurt och filodeg <sup>(G, MP, N)</sup>

*Lemon cake with roasted pistachios, raspberries, pistachio yogurt, and filo dough*

---

8/7 – 15/9

Kyckling på två vis; bröst och lår med sommarkantareller, kungsmussling, borretanalök, spetskål och morot, och kycklingvelouté med dragon

*Chicken two ways; breast and thigh with summer chanterelles, king oyster, onion Borretana, pointed cabbage, and carrot, and chicken velouté with tarragon*

Chokladkräm med mint, päronkompott, wienernougat, rostad mandelmassa, hasselnöt och mynta

*Chocolate cream with mint, pear compote, Wiener nougat, roasted almond paste, hazelnut, and fresh mint*