



# Prätinmeny

4/5 – 7/7

Vit sparris med rökt sparrisgrädde, sotad vårlök, ärtcreme och dillolja <sup>(MP)</sup>

*White asparagus with smoked asparagus cream, smoked spring onion, green peas cream, and dill oil*

Lättrimmad röding med sommarkål, säsongens primör, forellrom, krossad potatis, kavringkrisp, gräddfil och sås på blåmusslor och vitt vin <sup>(G, MP)</sup>

*Baked char with summer cabbage, first harvest vegetables, trout roe, crushed potatoes, rye bread crisps, sour cream, and mussels and white wine sauce*

---

8/7 – 15/9

Svensk löjrom med variation på jordärtskocka, dill och skaldjursvinaigrette med rökt brynt smör

*Swedish fish roe with a variation of artichoke, dill, and seafood vinaigrette with smoked browned butter*

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*