

APERITIF

Pre dinner drink

Champagne, Pol Roger Brut	130
Bakewell Prosecco Prosecco, Amaretto & hallonpuré	135
Parisian 1901 Hendrick's gin, Crème de Cassis & Punt e Mes	124
Rendez-Vous Punt e Mes, Brancamenta & Sodavatten	96
Mackmyra Sour Mackmyra Whisky, citron & socker	124
Sherry Fino Jarana, Torr Emilio Lustau, Jerez, Spanien	90

VECKANS HÖKARE

Matjesill med mandel, ägg & bryntsmör
Pickled herring with almonds, egg & browned butter

Syrliga isterband med persiljestuvad potatis
Swedish pork sausage with parsley potatoes

Glass & sorbet
Sorbet & ice cream
410:-

GYLDENE MENYN

Citrongravad hälleflundra med Löjrom från Kalix & rökt lökmousse
Lemon marinated halibut with bleak roe from Kalix & smoked onion mousse
2010 Sauvignon Blanc IGP Val de Loire, La Cave Valencay, Loire, Frankrike

Glaserad lammnacke med salvia, sparrisbroccoli & sotad silverlök
Glazed lamb neck with sage, broccoli & blackened silver onions
2010 Côte du Rhône Villages Plan de Dieu, Ferraton, Rhône, Frankrike

Rabarbersoppa med mandelbiskvier & vaniljglass
Rhubarb soup with almond biscuits & vanilla ice cream
2011 Muscat de Rivesaltes, Domaine Laporte, L-Roussillon, Frankrike

Meny 3 rätter / menu 3 courses 645:-
Dryckespaket / Winesuggestions 290:-

Serveras endast till samtliga gäster vid bordet
Only served to the whole party

A LA CARTE 17:00-22:00

FÖRRÄTTER - Appetizers

Sill - & strömmingsinläggningar med lagrad XO Prästost "House made" selection of herrings with "XO Prästost" cheese Beer: Pripps Blå, Carlsberg, Sverige Aquavit: Den Gyldene Snapsen	165 59 88
Vårsallad med primörer, Gojike souvas & lättkokt ägg Salad with spring vegetables, Gojike souvas & lightly cooked eggs Wine: Château Riotor Rosé, Château Riotor, Côtes de Provence, Frankrike	170 92
Variation på grön & vit sparris med rökt sillrom Variation of green & white asparagus with smoked herring roe Wine: Riesling, Albert Mann, Alsace, Frankrike	165 120
Terrine på domtagris & anklever med rostad brioche & lardosmör Domta pork terrine with foie gras, roasted brioche & lardo butter Wine: Gewurztraminer Grand Cru Steingrubler, Albert Mann, Alsace, Frankrike	185 145
Citrongravad hälleflundra med löjrom från Kalix & rökt lökmousse Lemon marinated halibut with bleak roe from Kalix & smoked onion mousse Wine: Sauvignon Blanc IGP Val de Loire, La Cave Valencay, Loire, Frankrike	225 99
Nässelsoppa med pocherat ägg & räkor samt smörstekt surdegsbröd Nettle soup with poached egg, shrimp & sourdough bread Wine: Grüner Veltliner "Am Berg", Bernhard Ott, Niederösterreich, Österrike	165 115

VARMRÄTTER - Main Course

Tryffelgnocchi med ostronskivling & rostade nötter Truffle gnocchi with oyster mushrooms & roasted nuts Wine: Beaujolais Villages, Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike	195 105
Torsk med bakat kålhjärta, rödbetskräm & smörkokt sparrispotatis Cod with baked cabbage, beetroot cream & asparagus potatoes Wine: Soave Classico, Pieropan, Veneto, Italien	355 110
Helstekt rödtunga meuniere Fried Lemon sole with parsley & brown butter Wine: Ferrata Chardonnay, Maculan, Veneto, Italien	350 145
Svenska köttbullar med potatispuré, pressgurka, lingon & gräddsås Swedish meatballs with mashed potatoes, cucumber, lingonberries & cream sauce Wine: Saint-Emilion, Christian Moueix, Saint-Emilion, Frankrike	195 105
Fredens korv på kalv & ramslök med kalvtunga, gröna ärtor, ärtskott & kaprissky Fredens sausage of veal & wild garlic with veal tongue, green peas, pea sprouts & caper sauce Wine: Barbera d'Asti L'Avvocata, Coppo, Piemonte, Italien	265 110
Domtakotlett med prästostkaka, långbakad morot & rödvinskokta lökar Pork chop from Domta farm with a "Präst" cheesecake, long baked carrot & red wine boiled onions Wine: Stone Paddock Pinot Noir, Paritua, Central Otago, Nya Zeeland	295 140
Lättrökt oxryggbiff med vårprimörer & dragonvinägersky Lightly smoked sirloin steak with spring vegetables & tarragon vinegar gravy Wine: Bogle Old Wine Zinfandel, Bogle Winery, Kalifornien, USA	385 135
Glaserad lammnacke med salvia, sparrisbroccoli & sotad silverlök Glazed lamb neck with sage, broccoli & blackened silver onions Wine: Côte du Rhône Villages Plan de Dieu, Ferraton, Rhône, Frankrike	320 102

OST

Cheese

Ostar från Eskesta gårds fjällkor med tillbehör
Selection of Swedish cheese

Wine recommendation:

Raisignac,
Jean Luc Pasquet, Charentes, Frankrike

Alla ostar kommer från Eskesta gårdsmejeri i Tierp.

EFTERRÄTTER

Desserts

145	Hasselnötssavaräng med flädorsorbet, maräng, hallonkräm samt bär <i>Hazelnut savarin with elderflower sorbet, meringue, raspberry cream & berries</i> Wine: Huxelrebe Auslese, Weingut Biegl-Müller, Rheinhessen, Germany	115 60
72	Chokladtart med citronyoghurtglass <i>Chocolate terrine & lemon yoghurt ice cream</i> Wine: Rutherglen Muscat, Campbells, Victoria, Australien	120 90
	Pistagekaka med passionfruktskräm, hallon & lakritsglass <i>Pistachio cake with passion fruit, raspberry & liquorice ice cream</i> Wine: Kiona Late Harvest Gewurztraminer, Kiona Vineyards Winery, Washington, USA	120 80
	Rabarbersoppa med mandelbiskvier & vaniljglass <i>Rhubarb soup with almond biscuits & vanilla ice cream</i> Wine: Muscat de Rivesaltes, Dom Laporte, L-Roussillon, France	115 90
	Sorbet & glass - Sorbet & ice cream Wine: Kiona Late Harvest Gewurztraminer, Kiona Vineyards Winery, Washington, USA	65 80
	Kaffegodis - Coffee candy	65

PORTVIN / MADEIRA

Cossart G. 10 YO Malmsey Madeira	102:- / 6 cl glas
Romariz 10 years old tawny	84:- / 6 cl glas
2006 Kopke LBV	90:- / 6 cl glas
2000 Taylors Vintage Port, 37,5cl	2150:-
1994 Grahams Vintage Port, 75cl	2350:-
2003 Grahams Vintage Port, 75cl	2195:-

SÖTA VINER

Sweet and fortified wines

Banyuls Grand Cru Doux Paillé, L'Etoile, Languedoc-R., Frankrike	102:- / 6cl glas
2007 Castellnou de Suduiraut, Sauternes, Frankrike	120:- / 6 cl glas
2008 Eiswein Grüner Veltliner, Helmut Lang, Burgenland, Österrike	120:- / 6 cl glas
2005 Tokaji Royal Blue Label 5 puttonyos, Royal Tokaji Wine Company, Ungern	132:- / 6cl glas
2005 Kiona Late Harvest Gewurztraminer, Kiona Vineyards Winery, Washington, USA	96:- / 6 cl glas
Recioto, Aldo Degani, Valpolicella, Italien	108:- / 6 cl glas
2006 Kracher Cuvée Auslese, Neusiedlersee, Österrike	90:- / 6 cl glas
2000 Vinsanto, Il Poggio, Toscana, Italien	108:- / 6 cl glas

KAFFE / TE

Coffee / Tea

Kaffe / Coffee

Nymalet bryggkaffe Karavan, mörkrost	30:-
Koffeinfri Espresso	30:-
Enkel Espresso	25:-
Dubbel Espresso	32:-
Cappuccino	36:-
Caffe Latte	36:-

Te / Tea

Earl Grey of Organic
Svart ekologiskt odlat te med smak av naturlig bergamott

Japansk Sencha
Grönt icke smaksatt te.

Marakech
Grönt te kryddat med mynta- och kardemumma.

Rooibos Naturell
Rött te som är helt utan smaksättning.

Rooibos Persikapassion
Rooibos te smaksatt med persika och passionsfrukt samt innehåller solrosblommor.

White Pai Mutan
Vitt naturellt te, rikt på mineraler och antioxidanter.

Kaffedrinkar / Coffee Drinks 4cl 98:-
Nuttu Morgan: Rom, Frangelico, kaffe & grädde
Amaretto Coffee: Amaretto, kaffe & grädde
Gates: Cointreau, Kahlua, kakaolikör, kaffe & grädde

LIKÖR

Liqueur

4cl	Armagnac 4 cl	
88:-	Tariquet Hors d'Age, Tariquet	144:-
88:-	Duc d'Essac -78, Gilles Lhoste	220:-
	Brandy 4cl	
88:-	Torres 10 yrs Gran Reserva	96:-
88:-	Torres "Jaime 1" 30 yrs	180:-
	Cognac 4 cl	
100:-	Normandin Mercier Petit Champ. VSOP	120:-
88:-	Normandin Mercier Cigar Blend	160:-
104:-	Normandin Mercier XO	192:-
88:-	Delamain XO Pale & Dry	160:-
88:-	Louis XIII	1380:-
88:-	Martell Cordon Bleu	200:-
88:-	Renault Carte Noir Extra	128:-
	Calvados 4 cl	
88:-	Boulard Grand Solage	88:-
132:-	Calvados Reserve Lauriston	132:-
240:-	Domfrontais, C. de Lauriston -82	240:-
160:-	Roger Groult "Vénérable"	160:-
248:-	Toutain "Vieille Réserve" 30 ans	248:-

BITTERS

4cl	Fruktdestillat 4 cl / Eau de vie	140:-
88:-	Eau de vie de Quetsch, Hugel	120:-
120:-	Pernod Absinthe	120:-
152:-	Poire Williams Rouge, Nusbaumer	152:-
104:-	Zingiber, Nusbaumer	104:-
	Grappa / Druvdestillat 4 cl / Grappa / Fine	
220:-	Affinata Whisky Cask - 97	220:-
232:-	Berta Tre Soli Tre -03	232:-
136:-	Grappa di Amarone, Erre di Erre	136:-
152:-	Grappa Nardini Riserva	152:-
140:-	Grappa Nardini Bianca	140:-
100:-	Marc De Château Mont Redon, Rhône	100:-
	Rom 4 cl / Rhum	
120:-	Mount Gay XO, Barbados	120:-
192:-	Tríos Rivières -97, Martinique	192:-
184:-	Zacapa Centenario 23 y.o. Guatemala	184:-

Punsch 4cl	88:-
Roslags Punsch	88:-

AVEC

Whiskey Ireland 4cl	
Jameson	88:-
Redbreast 12 yrs	120:-
	USA Bourbon 4cl
Makers Mark, Kentucky	112:-
Jim Beam, Kentucky	88:-
Woodford Reserve, Kentucky	112:-
	Sverige Whisky 4cl
Mackmyra, Preludium:06	136:-
Mackmyra Single Malt "Första utgåvan"	168:-
Mackmyra Special 05 "Jaktlycka"	132:-
Lingonvinsfat	
Mackmyra Special 06 "Sommaräng"	132:-
Bourbon & Sherryfat	
	Scotland Blended Whisky 4cl
Famous Grouse	88:-
J & B	88:-
Johnnie Walker Red Label	88:-
Johnnie Walker Black Label	104:-
	Scotland Single Malt Whisky
Highland 4cl	
Highland Park 12 yrs	100:-
Highland Park 18 yrs	160:-
Glenmorangie Q. Ruban 12YO Port Cask	144:-
Macallan 12 yrs	140:-
Old Pulteney 12 yrs	108:-
Strathisla 12 yrs	108:-
	Islay 4cl
Ardbeg Uigeadail	224:-
Bowmore 12 yrs	112:-
Bowmore 15 yrs	140:-
Caol Ila, 12 yrs	112:-
	Canada /USA 4cl
Canadian Club	84:-
	Tequila 4cl
Patron Anejo	128:-

DRINK EFTER MATEN

After dinner drinks 4cl 96:-

Pullcar: Calvados, Seve Fournier & citron
Sidecar: Cognac, cointreau & citron
Italian lemonade: Averna, citron, cointreau & sprite