



2-RÄTTERS Middag

Välkomna in i vår Viktorianska värld, fylld med tidsenlig inredning, kärleksfullt tillagad mat, fantastiska dofter och välsmakande drinkar.

Här serveras maten på fat, likt en söndagsmiddag hemma hos familjen. Slå er ned runt bordet och njut av en brittisk "roast dinner" från tidigt 1900-tal.

FÖRRÄTT / FIRST COURSE

Viltbricka / Game Platter

Viltbricka med olika sorters chark, husets ost och hjortronsylt
Charcuterie board with a selection of smoked meat, cheese and cloudberry jam

HUVUDRÄTT / MAIN COURSE

"Söndagsstek" / British "Sunday dinner"

En brittisk "Sunday roast" av kockens val av sous vide-kött
Chef's choice of British roast sous vide

Potatisgratäng / Potato Pudding

Krämig potatisgratäng på lokalt odlad potatis, tillagad med mycket grädde, smör & dragon
Potato pudding made with cream, butter and locally grown potatoes

Tillbehör / On the side

Gröna ärtor, rostad brysselkål, varm rödkål och farmors skogssvampsås
Green peas, baked brussel sprouts, red cabbage and Grandma's gravy

Nybakat bröd / Homebaked Bread

Ugnsvarmt, dagsfärskt surdegsbröd från våra prisbelönda grannar Patisserie David
Freshly baked sour dough bread from your award winning neighbors Patisserie David

Är ni sugna på efterrätt, rekommenderar vi att ni bokar vår 3-rättersmiddag. Ett stort urval av dryck finns att beställa på plats.

If you're in the mood for dessert we recommend that you reserve our 3-course dinner. We also have a large selection of beverages to order on site.

Vi ber våra gäster meddela eventuell specialkost (veganalternativ, allergier, mm) i förväg. Alternativa maträtter finns vid förbokning.

Please let us know about any allergies or dietary restrictions ahead of time. Alternatives are provided if we are made aware of limitations