

Sandbergs

À LA CARTE

Apéritif

Ett glas cava

Ett glas champagne



105 kr

165 kr

FÖRRÄTTER

Tartar på lätttrimmad torsk

Gurkgelé, blåmusselgrädde, dillolja, kålrabbi & saltört.

F, L

165 kr

Hummer & Majs

Bisque på majs & hummer, plockad hummer, cognac & gräddfil majsroyal, körvel, dill & hasselnöt.

SK, N, L

185 kr

Saltbakade svenska betor

Rökt getost ifrån Skärvångens ysteri, hallonvinägrett, rödvinskott borretana lök, lakrits, vattenkrasse & rågbrödsrumble.

G, L

165 kr

Carpaccio på nötkött från Böja Stommen

Havtornsreduktion, crème triple, grillad selleri, karamelliserade oliver & havgus 12.

FRÅGA DIN SERVITÖR

175 kr

Fransk lantpaté på klassiskt vis

Smörstekt brioche, saltgurka & picklade slånbar.

Ä, G, FL

165 kr

Bönröra *extraordinaire*

Krämig röra på bönor ifrån fagerslätta, saffran, pinjenöt, tryffel picklad svamp, syrad yoghurt, friterad surdeg & torkat plommon.

G, L

175 kr

HUVUDRÄTTER

Gräddig torsk á la Sandbergs

345 kr

Rostad jordärtskockspuré, kycklingskinn med friterad dill, jordärtskocksvelouté, pommes Anna, romanesco & äpple.

L, F

Röding från Vilhelmina *cuit au beurre*

345 kr

Ostronskivling, bakad blomkålspuré, blomkål, lätt rökt beurre blanc, bakad lök, friterad kål, kräftolja & pistagenöt.

F, L, N, SK

Ballotine på grillad majskyckling

320 kr

Pumpapuré, palsternackspuré, krämig vinterkål med kycklingfond & tryffel. Picklad pumpa, nyfriterad krutong på svamp & lök.

G, L, SO, Ä

Svensk hjortfilé

395 kr

Krämig ragu på selleri och murkla, rotselleripuré, äpple, valnöt, madeirasås med potatis & brysselkål, torkat plommon & brynt smör.

Ä, G, L, SE, SU

Brässerad oxkind

325 kr

Schalottenlök & bacon crumble, bakad morot, picklad lök, gratinerad pommes mousseline & sauce Blanquette.

F, L

Bakad kål från Tånga

275 kr

Kålkräm på mörk sirap, gotlandslinser, brynt citronsmör, & hasselnötter.

N

Krokett på rökt potatis & jordärtskocka

285 kr

Karamelliserad äppelpuré, picklad silverlök, riven almnästegel, svampconsommé & tryffel.

Ä, G, L



Se gärna vår separata dryckeslista
eller fråga oss om val av
dryck till maten.

DESSERTER

Bakad mörk choklad 125 kr
Rostad vit choklad crumble, fermenterad bärglaze, citroncurd på brynt smör & croissant-glass.

L, Ä

Glassbomb på vanilj & hallonparfait 115 kr
Halloncoulis, havrecrumble, spunnet socker & oxalis.

G, L

Inkokt päron 110 kr
Lingon- och tjärsirap, rostad mandel, sabayonnesås, svensk flaggpunch & ingefära.

N

Crème brûlée på kaffe och hasselnöt 110 kr

N, Ä, L

Gratinerad gräddädel från Jürss mejeri 135 kr
Björnbärskompott & mörka drömmar.

Ä, G, L

Sandbergs