

Sandbergs

À LA CARTE

Apéritif

Ett glas cava

115 kr

Ett glas champagne

155 kr



FÖRRÄTTER

Lättgravad röding från Vilhelmina

175 kr

Gräddfil, grov senap, grillade ärtor, saffranspicklad fänkål och dill

L, F, SEN, SU

Carpaccio på nötkött från Böja Stommen i Timmersdala

195 kr

Riven pepparrot, puffat ris, Havgus 12, marinerade tomater från Gällenas gård och blomsterkrasse.

SO, L, Ä, SEN, SU

Crudo på pilgrimsmussla

185 kr

Picklad blomkål, gurka från Frillestad, ostronmajonnäs, friterad surdeg, dillolja och gurkört

B, SEN, V, Ä, SU

Variation på svensk vit och grön sparris

155 kr

Grillad potatis, rostade hasselnötter, bränd lök, vegansk ramlöksmajonnäs och rädisor

MP, SEN, Ä, SU

Veckans förrätt!

Tillsammans med våra bönder och leverantörer tar vi fram en extra rätt för veckan med råvaror i säsong till alla våra kära stammisar och nya gäster

Fråga din servitör om allergener

HUVUDRÄTTER

Dagens fångst av vit fisk från svenska vatten

375 kr

Rotselleripuré smaksatt med laktofermenterad selleri, broccoli, potatisroyal smaksatt med Gammelknas och purjolök, sås Vin Jaune med Avruga caviar och ramslöksolja

F, L, Ä, SU

Confiterat anklår från Munka Ljungby med lavendelglaze

375 kr

Lättrökt potatiskroket, kycklinglevermousse, riven karamell från Arla Unika, smörkokt sommarkål, bakad morot, rostad lök samt en körsbär- och sherryisky

MP, G, L, Ä, V, SU

Veckans Huvudrätt!

345 kr

Tillsammans med våra bönder och leverantörer tar vi fram en extra rätt i veckan med säsongens råvaror – till alla våra kära stammisar och nya gäster

Fråga din servitör om allergener

Bräserat nötkött från svenska gårdar

395 kr

Pommes Anna, blomkålspuré, spenat, ärtor, bönor, ärtskott och tryffelsky

L, SU

Variation på panerade och friterade grönsaker från svenska gårdar

325 kr

Morotspuré smaksatt med Sambal Badjak, pepparrotsmajonnäs, cashewnötter och grönsaksbuljong "Shabu Shabu" style

G, L, N, V, SU, S, SO, Ä

Grillad entrecôte eller biff av nöt från Böja Stommen i Timmersdala

445 kr

Bearnaise, pommes frites och en tomatsallad på tomater från Gällenas gård

L, SU, Ä



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

DESSERTER

Vispad vit choklad med citron och verbena Eldad mandelkaka, fermenterad bärglaze och rostad mandel G, L, M, V, Ä	145 kr
Vaniljpudding och jordgubbar Balsamico och basilika L, SU, Ä	125 kr
Svenska ostar Kvällens marmelad och fröknäckebröd G, S, SU	1 st 60 kr 3 st 165 kr
Nystekta pannkakor Serveras med gräddglass, sylt på mörka bär och granskottolja G, L, V, SU, Ä	145 kr
Hallonsorbet Rostade frön från Skeby, lakrits- och hallonglaze samt karamelliserade oliver	95 kr

Välkommen till vår värld
med folklig gourmet där
bistro möter gastronomi.

MED MATEN STÄNDIGT I FOKUS

Vi använder så mycket närproducerade råvaror som möjligt. Vi samarbetar med lokala bönder och grossister samt samordnar transporter för att minimera vår påverkan på miljön som omger oss.

Sandbergs