

---

## VEGETARISKA SMAKMENYER

### TR3AN - 375kr

#### BLINIS PÅ MUSCAT PUMPA

lupinkräm, merlot- och schallottenvinegrätt,  
varma primörbetor, syrade pumpakärnor.

#### VARM VINTERSALLAD

stekt endive, saltrostade valnötter, päron,  
källarlagrad svensk pecorino.

#### KRYDDSTEKT MANGOLD

fyllt med mandelpotatis, sticklök och tryffel.  
karamelliserad kålsky, friterad svartkål.

### 5EMMAN - 615kr

#### + VARM KRONÄRTSKOCKA

bakad jordärtskocka, brynt kryddsmör,  
enrisökta körsbär, fräsiga dillchips.

#### + HAVTORNSSORBET

krispig honung, havtornsju, frystorkat äpple, söt nori.

### DRYCKESPAKET

#### SOMMELIERENS UTVALDA DRYCKER

bara viner eller vårt mixpaket med vin, öl, cider.  
naturligtvis finns även alkoholfria paket

### 5EMMAN + 485kr

### TR3AN + 295kr

---

Vi rekommenderar varmt att du och ditt sällskap beställer en av våra färdigkomponerade menyer. Dessa är komponerade för att skapa en så komplett matupplevelse som möjligt, gärna i kombination med våra drycker. Vårt smak-koncept lämpar sig för såväl större som mindre sällskap och serveras i klassisk stil.

---

## VINTERNS VEGETARISKA MELLANRÄTTER

VI REKOMMENDERAR MINST 3-4 RÄTTER PER PERSON SAMT EN AVSLUTNING

#### VARM VINTERSALLAD

stekt endive, saltrostade valnötter, päron,  
källarlagrad svensk pecorino.

135kr

#### KRYDDSTEKT MANGOLD

fyllt med mandelpotatis, sticklök och tryffel.  
karamelliserad kålsky, friterad svartkål.

129kr

#### CHOKLADTRYFFEL TRIO

yuzu, salt karamell, oliv.

65kr

#### SYLTAD ROTSELLERI

mjökchokladganache, valnötsglass, ugnsbakad müsli.

115kr

#### BLINIS PÅ MUSCAT PUMPA

lupinkräm, merlot- och schallottenvinegrätt,  
varma primörbetor, syrade pumpakärnor.

125kr

#### VARM KRONÄRTSKOCKA

bakad jordärtskocka, brynt kryddsmör,  
enrisökta körsbär, fräsiga dillchips.

125kr

#### KÖKETS UTVALDA OSTAR

serveras med kex, marmelad, piemonte honung.

145kr

#### HAVTORNSSORBET

krispig honung, havtornsju, frystorkat äpple, söt nori.

110kr

---

BERÄTTA GÄRNA FÖR OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER

---