

# WINE & FOOD PAIRING

## MENY TERRENO

Med Terrenos kallpressade olivolja

*2016 Terreno Rosato, Terreno, Toscana, Italien*

### Tomatconsommé

Getostravioli | Pesto | Crostini

*2014 Bianco professore, Terreno, Toscana, Italien*

*2012 Pinó Nero, Terreno, Toscana, Italien*

### Lammracks

Aubergine | Zucchini | Polenta

*2009 Vin Santo del Chianti Classico, Terreno, Toscana, Italien*

### Winery Kitchens crème caramel

Aprikos | Kola | Färska bär



Trerätters meny 480

Vinpaket 4 viner 450

## MENY WINERY KITCHEN

### Blini

Sikrom | Vaktelägg | Gräddfil

### Grillad entrecôte

Löksallad | Tryffelsmör | Kroketter

### Pocherad rabarber med vaniljcrème

Jordgubb | Fläder | Pistage

Trerätters meny 550

Vinpaket 4 viner 500

## À LA CARTE

### FÖRRÄTTER

#### Norröna matjesill

Kavring | Brynt smör | Bakat ägg

160

#### Blini

Sikrom | Vaktelägg | Gräddfil

180

#### Tomatconsommé

Getostravioli | Pesto | Crostini

170

#### Kvällens bondplanka

Dagspris

### SALLAD

#### Sommarsallad

180

### VARMRÄTTER

#### Kikärtzburgare

Rödkålssallad | Fetaost |

Sötpotatisfries

190

#### Fisk- och skaldjursgryta

Pilgrims mussla | Bläckfisk | Havsaborre

280

#### Friterad torsk

Kaprismajonnäs | Färskpotatis | Citron

290

#### Lammracks

Aubergine | Zucchini | Polenta

350

#### Grillad entrecôte

Löksallad | Tryffelsmör | Kroketter

320

#### Citron- & timjankryddad kalvkorv

Spetskål | Lökringar | Potatispuré

190

#### Bistroburgare

Lök | Tryffelmajonnäs | Pommes Frites

210

### DESSERTER

#### Pocherad rabarber med vaniljcrème

Jordgubb | Fläder | Pistage

110

#### Winery Kitchens crème caramel

Aprikos | Kola | Färska bär

100

#### Svartvinbärssorbet

Choklad | Lavendel | Hasselnötter

120

#### Café Gourmand

Petitfour | Espresso | 3 cl Rom

160

#### Tryfflar

30

#### Kvällens osttallrik

Dagspris

