

## FÖRRÄTTER

- Vit sparris med forellrom, örter & hollandaisesås **225kr**
- Carpaccio med kronärtskocka, friterad sardell & parmesankräm **195kr**
- Vichyssoise med toskansk terrinne & ramslök **165kr**
- Italienska charkuterier, ostar & marinerade oliver **295kr**

## VARMRÄTTER

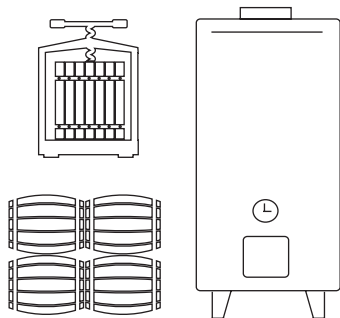
- Spetskål med krämigt vete, pecorino & grillade grönsaker **245kr**
- Olivbakad regnbågsfilé med blomkålspuré & fänkål **275kr**
- Lammrostbiff med rostade morötter, kräm på vita bönor & hasselnötscrunch **315kr**
- Oxfile med bönsallad, parmesan & rödvinsås **365kr**
- Porchetta med rostad vitlökspö-lenta och friterad broccoli **225kr**

## DESSERTER

- Manchego-cheesecake med tomatmarmelad **115kr**
- Rabarbermousse med citron, choklad & lakrits **135kr**
- Chokladkräm med passionfrukts-sorbet & drömmar **130kr**
- Winery Kitchens Tiramisù **105kr**

### Allergisk?

Berätta för oss om du har några allergier som vi behöver känna till.



## WINEMAKER'S MENU

Vit sparris med forellrom, örter & hollandaisesås

*2021 Zarate Albarino, Riaz Baixas, Spanien*

Lammrostbiff med rostade morötter, kräm på vita bönor & hasselnötscrunch

*2020 Thistlethorn Thorny Devil Grenache, McLaren Vale, Australien*

Manchego-cheesecake med tomatmarmelad

*2017 Terreno Chianti Classico Riserva Sillano, Toscana, Italien*

Rabarbermousse med citron, choklad & lakrits

*2019 Donnafugata Ben Rye Passito di Pantelleria, Sicilien, Italien*

Tre rätter • 645kr  
Fyra rätter • 760kr

Vinpaket • 495 / 685 kr  
Alkoholfritt dryckespaket • 240 / 320 kr



## VÅRA VINER

I hotellets lobby har vi ett fullt utrustat vineri där vi gör vin på druvor från Toscana. Här kan du lära mer om hantverket bakom en flaska vin.

- Winery Red  
2018 100 kr  400 kr
- Black Bottle Rosé  
2018 100 kr  400 kr

I området Chianti Classico i Toscana gör familjen Ruhne kvalitetsviner där innovation och tradition möts – i samma flaska.


### VÅRT PRESTIGEBUBBEL

- Terreno Metodo Classico  
2012  1 360 kr

### VITT VIN

- Terreno Bianco di Stella  
100 kr  400 kr
- Terreno Vermentino  
2018 145 kr  580 kr
- Terreno Bianco Professore IGT  
2019 165 kr  660 kr

### ROSÉVIN

- Terreno Rosato di Toscana  
2020 125 kr  500 kr

### RÖTT VIN

- Il Momento di Terreno IGT  
2017 120 kr  480 kr
- Terreno Chianti Classico DOCG  
2018 145 kr  580 kr
- Terreno Chianti Classico Riserva DOCG  
2017 160 kr  640 kr
- Terreno Chianti Classico Riserva Sillano  
2017 175 kr  700 kr
- Terreno Chianti Classico ASofia DOCG  
2016  880 kr
- Terreno Momento Massimo  
2015 185 kr  820 kr

### DESSERTVIN

- Terreno Vinsanto del Chianti Classico  
2014 195 kr  975 kr

## STARTERS

White asparagus with trout roe, herbs & hollandaise sauce **225 sek**

Carpaccio of tenderloin with artichoke, deep fried anchovy & parmesan cream **195 sek**

Vichyssoise with Toscan terrinne & ramson **165 sek**

Italian chracuteries, cheeses & marinated olives **295 sek**

## MAIN COURSES

Point cabbage with creamy wheat, pecorino & grilled vegetables **245 sek**

Olive baked trout with cauliflower puree & fennel **275 sek**

Top side of lamb with roasted carrots, bean purée & hazelnuts crunch **315 sek**

Fillet of beef with bean salad, parmesan & red wine sauce **365 sek**

Porchetta with roasted garlic polenta and deep fried broccoli **225 sek**

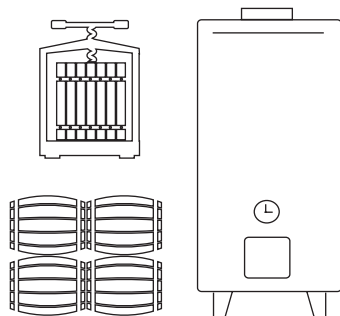
## DESSERTS

Manchego cheesecake with tomato marmalade **115 sek**

Rhubarb mousse with lemon, chocolate & licorice **135 sek**

Chocolate cream with passion fruit sorbet & cookies **130 sek**

Winery Kitchens Tiramisù **105 sek**



## WINEMAKER'S MENU

White asparagus with trout roe, herbs & hollandaise sauce

*2021 Zarate Albarino, Riaz Baixas, Spain*

Top side of lamb with roasted carrots, bean purée & hazelnuts crunch

*2020 Thistlehorn Thorny Devil Grenache, McLaren Vale, Australia*

Manchego cheesecake with tomato marmalade

*2017 Terreno Chianti Classico Riserva Sillano, Tuscany, Italy*

Rhubarb mousse with lemon, chocolate & licorice

*2019 Donnafugata Ben Rye Passito di Pantelleria, Sicily, Italy*

Three courses • 645 sek  
Four courses • 760 sek

Wine package • 495 / 685 sek  
Non-alcoholic package • 240 / 320 sek



## OUR WINES

*In our in-house winery in the lobby wine is made from handpicked Tuscan grapes. Here is a great opportunity to get an insight into the craftsmanship of our winemaking.*

Winery Red  
2018 100 sek 400 sek

Black Bottle Rosé  
2018 100 sek 400 sek

## TERRENO

*In the Chianti Classico wine district in Tuscany the Ruhne family craft truly artisanal wines where innovation and tradition meet in one and the same bottle.*

### OUR PRESTIGE SPARKLING

Terreno Metodo Classico  
2012 1 360 sek

### WHITE WINE

Terreno Bianco di Stella  
100 sek 400 sek

Terreno Vermentino  
2018 145 sek 580 sek

Terreno Bianco Professore IGT  
2019 165 sek 660 sek

### ROSÉ WINE

Terreno Rosato di Toscana  
2021 125 sek 500 sek

### RED WINE

Il Momento di Terreno  
2019 120 sek 480 sek

Terreno Chianti Classico DOCG  
2018 145 sek 580 sek

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG  
2017 160 sek 640 sek

Terreno Chianti Classico Riserva Sillano  
2017 175 sek 700 sek

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG  
2016 880 sek

Terreno Momento Massimo  
2015 185 sek 820 sek

### DESSERT WINE

Terreno Vinsanto del Chianti Classico  
2014 195 sek 975 sek

### Allergies?

Please let us know if you have any allergies that we need to know about.