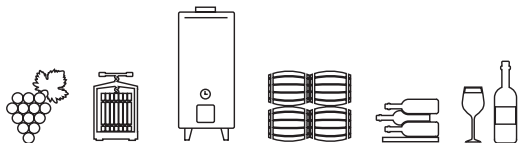


LÅT VINET BESTÄMMA

Du är nu i goda händer. Låt dig guidas in i en gastronomisk upplevelse där kärleken till vinet står i fokus. Välj mellan tre menyer som utgår ifrån väl valda viner. Harmoniska övergångar mellan vinerna och maten de serveras till tar dig genom förrätt, varmrätt, ost och dessert. Njut av hur många rätter du vill. Luta dig nu tillbaka och låt oss göra din kväll spännande, lärorik och njutningsfull.



THE DESIGN MENU

FOIE GRAS
Brioche | Jordärtskocka | Tryffel
**2016 PREISINGER KIESELSTEIN
ZWEIGELT, BURGENLAND, ÖSTERRIKE**

TORSK
Spemat | Västerbottenost | Forellrom
**2006 SZEREMLEY KEKNYELŰ, BADACSONY,
UNGERN**

SVEDJANS GÅRDSOST
Hjortron | Machesallad | Balsamico
**2014 MISAL SINJORINA DEMI SEC,
ISTRIEN, KROATIEN**

CHOKLAD
Kaffe | Mandel | Mascarpone
**2013 LA COSA THE THING,
CASTILLA DE LEON DO, SPANIEN**

Två rätter 530 - Tre rätter 665 - Fyra rätter - 755
Två viner 320 - Tre viner 480 - Fyra viner - 550



WINEMAKER'S MENU

PUMPA
Morot | Hummer | Apelsin
**2016 ROTSCHEFER RIESLING
KABINETT, MOSEL, TYSKLAND**

GRIS
Rotselleri | Äpple | Lardo
**2016 IL MOMENTO DI TERRENO,
TOSCANA IGT, ITALIEN**

SVEDJANS GÅRDSOST
Hjortron | Machesallad | Balsamico
**2013 SIMON SAUTERNES,
SAUTERNES AOP, FRANKRIKE**

MANDARIN
Grädde | Vanilj | Hasselnöt
**2016 HELMUT LANG EISWEIN CUVÉE,
BURGENLAND, ÖSTERRIKE**

Två rätter 440 - Tre rätter 550 - Fyra rätter - 640
Två viner 300 - Tre viner 440 - Fyra viner - 560



THE URBAN MENU SELECTION BY TERRENO VÅR VINGÅRD I TOSCANA

RÖDBETA
Getost | Honung | Valnöt
**2017 TERRENO VERMENTINO,
TOSCANA IGT, ITALIEN**

KROPPKAKA
Äpple | Kål | Hasselnöt
**THE WINERY RED BLEND 4, SOLNA,
SVERIGE**

SVEDJANS GÅRDSOST
Hjortron | Machesallad | Balsamico
**2012 TERRENO VIN SANTO,
TOSCANA DOC, ITALIEN**

ANANAS
Kokos | Passion | Vanilj
TERRENO GRAPPA DI TOSCANA, ITALIEN

Två rätter 325 - Tre rätter 425 - Fyra rätter - 515
Två viner 280 - Tre viner 450 - Fyra viner - 550

Smakerna i vinet ligger till grund för maten på tallriken. Först väljs vinet och sedan lagas maten. På så sätt tas de absolut bästa smakkombinationerna fram. Förvänta dig harmoni, balans och ibland oväntade smakkontraster. Vi berättar gärna mer om hur maten på just din tallrik och vinet i ditt glas skapats för att höja varandra.