

FÖRRÄTTER

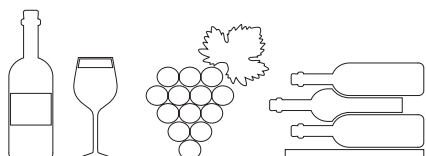
- Gravad hälleflundra med forellrom, syrad gurka och ostronemulsion **215**
- Hjorttartar med picklad gurka, senapsfrön, friterad lök samt enbär- och maltmajonnäs **175**
- Toskansk lantterriner med anklever, portvinsgelé och pistagenötter **165**
- Pepparrottsfylld kålrot med sojatapioka och ingefärspicklad svamp **145**

VARMRÄTTER

- Harissa- och spiskumminrostade morötter med hummus, yoghurt, koriander och rostad mandel **235**
- Torskrygg med inkokt burretanalök, jordärtskockspuré och vitvinsås med musslor **325**
- Stekt ankbröst med ankconfit, bakad rotselleri och calvadossky **265**
- Grillad svensk hängmörad entrecote med bakad plommontomat, cheddar- och talgkrokett serveras med rostad vitlöksmajonnäs **345**

DESSERTER

- Friterad taleggio med pumpa, hjortron och persilja **125**
- Vinteräpple med kanelglass, karamellbavaroise och äppelkompott **135**
- Crème Brûlée **95**
- Tiramisu **115**
- Chokladtryffel **35**





WINEMAKER'S MENU

Gravad hälleflundra med forellrom, syrad gurka och ostronemulsion

2021 Riesling Trocken, Schwedhelm, Pfalz, Tyskland

Stekt ankbröst med ankconfit, bakad rotselleri och calvadossky

2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Toscana, Italien

Friterad taleggio med pumpa, hjortron och persilja

2020 Catena Chardonnay, Mendoza, Argentina

Vinteräpple med kanelglass, karamellbavaroise och äppelkompott

2010 Terreno Vin Santo del Chianti Classico DOC, Toscana, Italien

Menyalternativ

3 rätter	610
4 rätter	740

Vinpaket

3 Viner	495
4 Viner	635



TERRENO
CHIANTI CLASSICO

VÅRA VINER



THE WINERY HOTEL

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

Winery Red
2019 **120 / 450**

TERRENO

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

VÅRT MOUSSERANDE VIN

Terreno Metodo Classico
2013 **– / 1360**

VITT VIN

Terreno Bianco di Stella
NV **120 / 450**

Terreno Vermentino
2019 **145 / 580**

Terreno Bianco Professore IGT
2019 **175 / 700**

ROSÉVIN

Terreno Rosato di Toscana IGT
2021 **125 / 500**

RÖTT VIN

Il Momento di Terreno IGT
2020 **125 / 480**

Terreno Chianti Classico DOCG
2018 **150 / 600**

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG
2018 **175 / 700**

Terreno Chianti Classico Gran Selezione Sillano DOCG
2017 **185 / 740**

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG
2017 **– / 940**

Terreno Momento Massimo IGT
2015 **– / 1050**

DESSERTVIN

Terreno Vin Santo del Chianti Classico DOC
2010 **195 / 975**

STARTERS

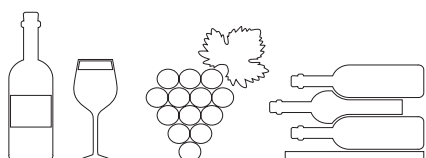
- Raw spiced halibut with trout roe, pickled cucumber and oyster emulsion **215**
- Tartar of venison with pickled cucumber, mustard seeds, deep-fried onion and juniper and malt mayonnaise **175**
- Tuscan terrine with duck liver, port jelly and pistachio nuts **165**
- Horseradish filled rutabaga with soya tapioka and ginger-pickled mushroom **145**

MAIN COURSES

- Harissa and cumin roasted carrots with hummus, yoghurt, coriander and roasted almond **235**
- Cod with poached burretana onion, Jerusalem artichoke puree and white wine sauce with mussels **325**
- Fried duck breasts with duck confit, baked celeriac and calvados gravy **265**
- Grilled Swedish dry-aged rib eye with baked plum tomato, cheddar cheese and tallow croquettes served with roasted garlic mayonnaise **345**

DESSERTS

- Deep-fried taleggio with pumpkin, cloudberry and parsley **125**
- Winter apple with cinnamon icecream, caramel bavaroise and apple compote **135**
- Crème Brûlée **95**
- Tiramisu **115**
- Chocolate truffle **35**





WINEMAKER'S MENU

Raw spiced halibut with trout roe, pickled cucumber and oyster emulsion

2021 Riesling Trocken, Schwedhelm, Pfalz, Germany

Fried duck breast with duck confit, baked celeriac and calvados gravy

2018 Terreno Chianti Classico DOCG, Tuscany, Italy

Deep-fried taleggio with pumpkin, cloudberry and parsley

2020 Catena Chardonnay, Mendoza, Argentina

Winter apple with cinnamon icecream, caramel bavaroise and apple compote

2010 Terreno Vin Santo del Chianti Classico, DOC, Tuscany, Italy

Menu options

Three courses **610**

Four courses **740**

Wine package

Three Wines **495**

Four Wines **635**




TERRENO
CHIANTI CLASSICO

OUR WINES



THE WINERY HOTEL

In our urban winery in the lobby wine is made from handpicked grapes from our vineyard Terreno in Toscana, Italy. Here is a great opportunity to get an insight into the craftsmanship of our winemaking.

Winery Red **2019** **120 / 450**

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 SPARKLING WINE

Terreno Metodo Classico **2013** **- / 1360**

WHITE WINE

Terreno Bianco di Stella NV **120 / 450**

Terreno Vermentino **2019** **145 / 580**

Terreno Bianco Professore IGT **2019** **175 / 700**

ROSÉ WINE

Terreno Rosato di Toscana **2021** **125 / 500**

RED WINE

Il Momento di Terreno IGT **2020** **125 / 480**

Terreno Chianti Classico DOCG **2018** **150 / 600**

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG **2018** **175 / 700**

Terreno Chianti Classico Gran Selezione Sillano DOCG **2017** **185 / 740**

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG **2017** **- / 940**

Terreno Momento Massimo IGT **2015** **- / 1050**

DESSERT WINE

Terreno Vin Santo del Chianti Classico DOC **2014** **195 / 975**