

FÖRRÄTTER

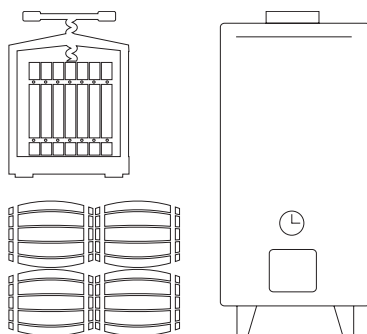
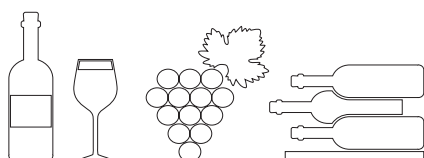
Lättgravad rödingfilé med sotad kammussla, syrad rättika, soja och wasabimajonnäs	185
Hummersoppa med röding, hummer och champagnegelé	225
Friterade betor med Sörmlands ädel, brynt smör och hasselnötter	165
Ost och charkuterier	295

VARMRÄTTER

Halstrad Hjälmars gös med rostad morot, krämig kräftsås och västerbottenkryddad mandelpotatispuré	355
Odlat hälleflundra med spetskål, kronärtskocka Barigoule och Noilly Prat-sås	375
Kroppkakor med stekt svamp, spetskål, brynt smör och friterad schalottenlök	295
Lammrostbiff med kryddstekta morötter, friterad jordärtskocka, rotselleripuré och hasselnötter	345
Grillad svensk entrecôte med konfiterad kålrot, bakad lök och Café de Paris kräm	375
Grillad vildsvinskorv med Karljohansvamp, risotto och friterad blomkål	295

DESSERTER

Gruyère med rostad mandelkaka, mandelkräm och inkokt aprikos	135
Mango-och hallonkaka på kokosbotten med chilimarinerad mango och hallonganache	135
Inkokt päron med choklad- och mintglass och choklad	135
Tiramisu	115
Chokladtryffel	35



WINEMAKER'S MENU

Hummersoppa med röding, hummer och champagnegelé <i>2020 Terreno Bianco Professore IGT Toscana, Italien</i>
Lammrostbiff med kryddstekta morötter, friterad jordärtskocka, rotselleripuré och hasselnötter <i>2019 Terreno Chianti Classico DOCG Toscana, Italien</i>
Gruyère med rostad mandelkaka, mandelkräm och inkokt aprikos <i>S.A. Château d'Arlay Macvin Blanc Jura, Frankrike</i>
Mango-och hallonkaka på kokosbotten med chilimarinerad mango och hallonganache <i>2018 Gebrüder Nittnaus Beerenauslese Exquisit Burgenland, Österrike</i>

Menyalternativ

3 rätter	655
4 rätter	790

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 S.A.	120 / 450
----------------------------------	-----------

Terreno Otto di Sillano IGT 2019	150 / 600
-------------------------------------	-----------

Terreno Bianco Professore IGT 2020	175 / 700
---------------------------------------	-----------

ROSÉVIN

Terreno Rosato di Toscana IGT 2022	125 / 500
---------------------------------------	-----------

RÖTT VIN

Il Momento di Terreno IGT 2020	125 / 500
-----------------------------------	-----------

Terreno Chianti Classico DOCG 2019	150 / 600
---------------------------------------	-----------

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

Terreno Chianti Classico Riserva Sillano DOCG 2017	175 / 700
--	-----------

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG 2017	– / 950
--	---------

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

DESSERTVIN

Terreno Vin Santo del Chianti Classico DOC 2013	195 / 975
--	-----------

STARTERS

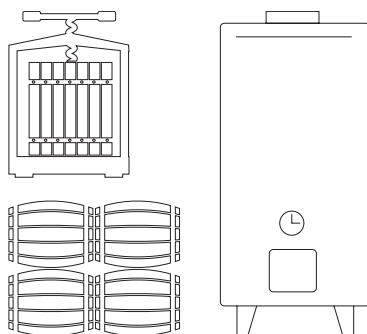
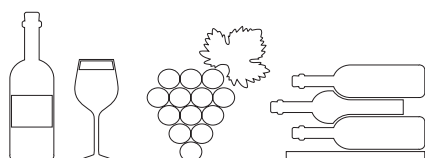
Cold marinated char with blackened scallop, pickled black radish, soy sauce and wasabi mayonnaise	185
Lobster soup with char, lobster and champagne jelly	225
Deep fried beets with Sörmlands blue cheese, browned butter and hazelnuts	165
Cheese and charcuteries	295

MAIN COURSES

Pike-perch with roasted carrot, creamy crawfish sauce and potato puree with Västerbotten cheese	355
Halibut with point cabbage, artichoke Barigoule and Noilly Prat sauce	375
Potato dumplings with fried mushroom, point cabbage, browned butter and deep-fried shallot	295
Top side of lamb with spice fried carrots, deep-fried Jerusalem artichoke, celeriac puree and hazelnuts	315
Swedish grilled prime rib with candied rutabaga, baked onion and Café de Paris puree	375
Grilled wild boar sausage with edible boletus "Karl Johan" risotto and deep-fried cauliflower	295

DESSERTS

Gruyere with roasted almond cake, almond cream, and stewed apricot	135
Mango and raspberry cake with chili marinated mango and raspberry ganache	135
Stewed pear with chocolate and mint ice cream and chocolate ganache	135
Tiramisu	115
Chocolate truffle	35



WINEMAKER'S MENU

Lobster soup with char, lobster, and champagne jelly
<i>2020 Terreno Bianco Professore IGT Tuscany, Italy</i>
Top side of lamb with spice fried carrots, deep-fried Jerusalem artichoke, celeriac puree and hazelnuts
<i>2019 Terreno Chianti Classico DOCG Tuscany, Italy</i>
Gruyere with roasted almond cake, almond cream, and stewed apricot
<i>S.A. Château d'Arlay Macvin Blanc Jura, France</i>
Mango and raspberry cake with chili marinated mango and raspberry ganache
<i>2018 Gebrüder Nittnaus Beerenauslese Exquisit Burgenland, Austria</i>

Menu options	
Three courses	655
Four courses	790
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
S.A. 120 / 450

Terreno Otto di Sillano IGT
2019 150 / 600

Terreno Bianco Professore IGT
2020 175 / 700

ROSÉ WINE

Terreno Rosato di Toscana IGT
2022 125 / 500

RED WINE

Il Momento di Terreno IGT
2020 125 / 500

Terreno Chianti Classico DOCG
2019 150 / 600

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG
2018 175 / 700

Terreno Chianti Classico
Riserva Sillano DOCG
2017 175 / 700

Terreno Chianti Classico ASofia DOCG
2017 – / 950

Terreno Momento Massimo IGT
2015 – / 1050

DESSERT WINE

Terreno Vin Santo del Chianti Classico
DOC
2013 195 / 975