

FÖRRÄTTER

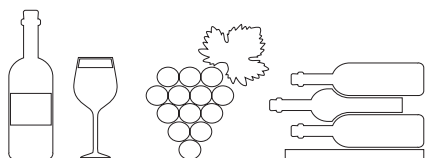
- Lättgravad rödingfilé med sotad kammussla, syrad rättika, soja och wasabimajonnäs **185**
- Hummersoppa med röding, hummer och champagnegelé **225**
- Friterade betor med Sörmlands ädel, brynt smör och hasselnötter **165**
- Ost och charkuterier **295**

VARMRÄTTER

- Halstrad Hjälmars gös med rostad morot, krämig kräftsås och västerbottenkryddad mandelpotatispuré **355**
- Odlad 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 **315**
- 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 **125**
- Chokladtryffel **35**





WINEMAKER'S MENU

Hummersoppa med röding, hummer och champagnegelé
2014 Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico Toscana, Italien

Lammrostbiff med kryddstekta morötter, friterad jordärtskocka, rotselleripuré och hasselnötter
2019 Terreno Chianti Classico DOCG Toscana, Italien

Gruyère med rostad mandelkaka, mandelkräm och inkokt aprikos
S.A. Château d'Arlay Macvin Blanc Jura, Frankrike

Mango-och hallonkaka på kokosbotten med chilimarinerad mango och hallonganache
2018 Gebrüder Nittnaus Beerenauslese Exquisit Burgenland, Österrike

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 Ruhe kvalitetsviner där innovation och tradition möts – i samma flaska.

VÅRT MOUSSERANDE VIN

Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico **2014** **- / 995**

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

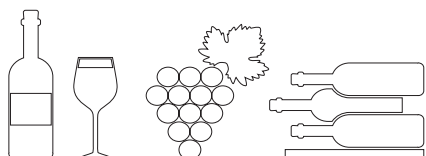
Cold marinated char with blackened scallop, pickled black radish, soy sauce and wasabi mayonnaise	185
Lobster soup with char, lobster and champagne jelly	225
Deep fried beets with Sörmlands blue cheese, browned butter and hazelnuts	165
Cheese and charcuteries	295

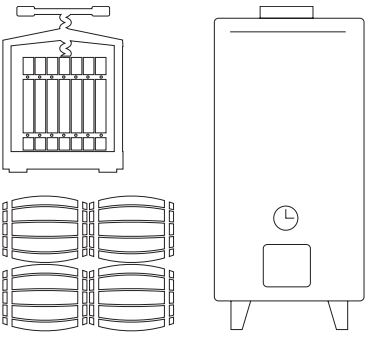
MAIN COURSES

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	125
Chocolate truffle	35





WINEMAKER'S MENU

Lobster soup with char, lobster, and champagne jelly
2014 Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico Tuscany, Italy



Top side of lamb with spice fried carrots, deep-fried Jerusalem artichoke, celeriac puree and hazelnuts
2019 Terreno Chianti Classico DOCG Tuscany, Italy

Gruyere with roasted almond cake, almond cream, and stewed apricot
S.A. Château d'Arlay Macvin Blanc Jura, France

Mango and raspberry cake with chili marinated mango and raspberry ganache
2018 Gebrüder Nittnaus Beerenauslese Exquisit Burgenland, Austria

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 Quattro Sorelle Metodo Classico
2014 **- / 995**

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**