

FÖRRÄTTER

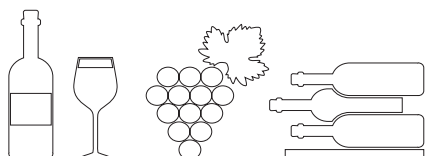
- Olivbakad röding med tomat, friterad vitlök och citronaioli **185**
- Kalixlöjrom med friterad knödel och rökt smetana **235**
- Anklever brülée med rostad brioche och aprikoskräm **165**
- Bakad gulbetsterrine med rostade hasselnötter, brynt smör och Gammel Knas **165**

VARMRÄTTER

- Pumpagnocchi med vispad citron-crème fraîche och parmesan **295**
- Senapsbakad torskrygg med rostad rotselleri, senap- och dragonsås **355**
- Bakad rödingfilé med jordärtskocka, stenbitsrom och Sandefjordsås **315**
- Helstekt hjortinnanlår med rostad palsternacka, rökt hjortkorv och potatiskaka **335**
- Flankstek med grillad levain med syrad kål, äpple, dijonnaise och pommes **295**

DESSERTER

- Friterad brieost med fikon och aprikos **135**
- Vinteräpple med vanilj, havre och äppelsorbet **135**
- Apelsin-och choklad sandwich med varm chokladsås **135**
- Creme brûlée **115**
- Chokladtryffel **35**





WINEMAKER'S MENU

Olivbakad röding med tomat, friterad vitlök och citronaioli
2020 Terreno Bianco Professore IGT Toscana, Italien

Helstekt hjortinnanlår med rostad palsternacka, rökt hjortkorv och potatiskaka
2018 Terreno Chianti Classico Riserva DOCG Toscana, Italien

Friterad brieost med fikon och aprikos
2018 Royal Tokaji Late Harvest Tokaji, Ungern

Vinteräpple med vanilj, havre och äppelsorbet
2022 Brännland iscider Västerbotten, Sverige

Menyalternativ
3 rätter **625**
4 rätter **760**

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 ASofia DOCG **2017** **175 / 700**

Terreno Chianti Classico Riserva Sillano DOCG **2017** **- / 950**

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

DESSERTVIN

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

STARTERS

Olive-baked char with tomato, deep-fried garlic and lemon aioli **185**

Bleak roe from Kalix with deep-fried dumpling and smoked smetana **235**

Foie gras crème brûlée with apricot puree and roasted brioche **165**

Baked yellow beet terrine with roasted hazelnuts, browned butter and Swedish farm cheese **165**

MAIN COURSES

Pumpkin gnocchi with whipped lemon crème fraîche and parmesan cheese **295**

Mustard-baked cod loin with roasted turnip, mustard and tarragon sauce **355**

Baked fillet of char Sandefjord sauce Jerusalem artichoke and lumpfish roe **315**

Roast venison sirloin with roasted parsnip, smoked venison sausage and potato cake **335**

Flank steak with grilled levain, pickled cabbage, apple, dijonnaise and French Fries **295**

DESSERTS

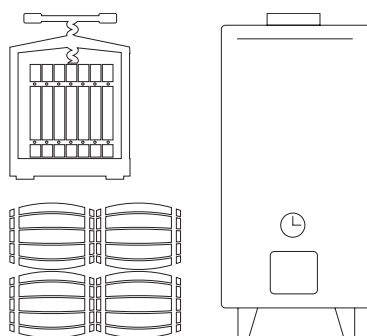
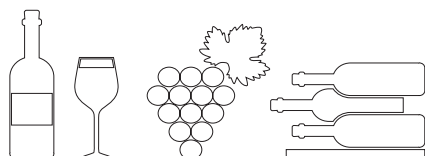
Deep fried brie with figs and apricot **135**

Winter apple with vanilla, oats and apple sorbet **135**

Orange and chocolate sandwich with warm chocolate sauce **135**

Crème Brûlée **115**

Chocolate truffle **35**



WINEMAKER'S MENU

Olive-baked char with tomato, deep-fried garlic and lemon aioli

2020 Terreno Bianco Professore IGT Tuscany, Italy

Roast venison sirloin with roasted parsnip, smoked venison sausage and potato cake

2018 Terreno Chianti Classico Riserva DOCG Tuscany, Italy

Deep fried brie with figs and apricot

2018 Royal Tokaji Late Harvest Tokaji, Hungary

Winter apple with vanilla, oats and apple sorbet

2020 Brännland iscider West Bothnia, Sweden

Menu options

Three courses **625**
Four courses **760**

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 ASofia DOCG **2017** **175 / 700**

Terreno Chianti Classico Riserva Sillano DOCG **2017** **- / 950**

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

DESSERT WINE

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