
MENY 2018

Nordiska 5-rätters menyn (835kr/pp)

- Lättbakat ostron, rökt grädde, krispigt kycklingskinn, gurka
- Rå hälleflundra, Karl-Johan svamp, smörig långbakad kålrot, färskost, "snö" av torkad ren
- Röding, krossad potatis med färska örter, dill och anjovisgrädde, rostad kavring
- Fantastisk fläskfile' av Linderösvin, färsk spetskål, färsk lök, tryffelsky och riven tryffel
- Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple

Skärgårdsmenyn (585kr/pp)

- Skagenröra på stekt surdegsbröd, handskaladeräkor, picklad rödlök, dill och Kalixlöjrom
- Ångbåtsbiff på Qrooz vis :Fällman flankstek i perfekta bitar, en blandning av säsongens lök, rostad crème på silverlök, kalvsky, tryffelsmör, friterad persilja och färskpotatis
- Jordgubbskompott med citron, vanilj, jordgubbar efter säsong, lantgrädde och maräng

Den gröna menyn: (585kr/pp)

- Stekt gemsallad med reducerad lantgrädde, riven fryst blåmögelost ifrån Oviken, pistagenötter, pistageolja
- Mörbakad rotselleri, crème på selleri med miso, Hällestadssvamp, vit sparris, tryffel efter säsong
- Yoghurt från Löfstad , frysta druvor, körsbär, bränd mandel, mandellikör, mjuk maräng

Meny 1 (605kr/pp)

- Matjessill ifrån Noröna, brynt smör, smörpulver, purjolök kokt i veteöl, färskpotatis, krämig ägg och dill
- Bröst av ungtupp, len crème på blomkål, strössel på gula russin, rostade hasselnötter och ramslök
- Försiktigt bakade aprikoser med tonkaböna och bergamott, rostad mandelglass, bränd mjuk maräng

Meny 2 (610kr/pp)

- Hälleflundra "sashimi", crème på majrova, picklade senapsfrön, avlånga rädisor & krassesallad
- Grillad kalventrecote, krämig tryffelpolenta, vår/sommargrönt, smörad kalvsky, friterad lök och körvel
- Äggtoddy på Sanda ägg smaksatt med lavendel, hjortrongranite'

Meny 3 (610kr/pp)

- 63 gradigt Sanda ägg, ramslöksströssel, Vänernlöjrom, brynt smörhollandaise
- 24-timmar bakad oxkind, len pure' på tidiga morötter och pumpa, vår/sommarkål, saltrostade pumpakärnor, smörad sky ifrån oxen och nyriven tryffel
- Fattiga riddare på surdegsbröd, choklad, färskost, havssalt, vaniljglass och rårörda hallon

Meny 4 (610 kr/pp)

- Kryddhalstrade kammusslor, skummad ankleversås, friskt äpple och rostade hasselnötter
- Hällstekt svensk oxfile', sotad sparris, små rötter, tryffelbearnaise och kalvsky
- Krämig vit choklad med citron, smulad gräddfil, spannmålsmusli

Meny 5 (605kr/pp)

- Nygrillad grön sparris, äggcrème med tryffel, hyvlad svensk hårdost och rapsolja ifrån Säby
- Halstrad Torskfisk efter tillgång, ärtpuré med mynta, pistagenötter, pistageolja, spritärtor
- Granskottsglass, kryddkaka smulor, björnbär och fryst rårivet äpple

Sommarbuffe' (545kr/pp)

- Kyld crème ninon (grön ärtsoppa) sommarfräsch med timjan och citron
- Nybakad kryddostpaj med råmarinerade primörer & forellrom ifrån Österdalälven
- Grillad Fällmans flankstek med kapis & krassecrème
- Lättgravad egenrökt regnbåge/röding efter tillgång
- Äpple & sellerisallad
- Cocktail med linfångad tonfisk, mango, gurka, färska örter, chili & yuzu
- Färskpotatissallad med sommarprimörer och grön örtvinaigrette
- Nybakade baguetter med vispat brynt smör

Dessert

- Rabarber och jordgubbskompott med vanilj/citroncrème och havrefras

100 % BBQ (635kr/pp)

- Grillad grön sparris, krispiga salladsörter och lagrad ost
- Grillade kronärtskockor, tryffeldressing & gräslök
- Grillad egenstoppad korv efter säsong
- Grillad flankstek, ramslöksemulsion
- Grillade möra bläckfiskarmar
- Vår/sommar sallad med tunnhylade betor & fänkål
- Grillat surdegsbröd med olivolja & vitlök
- Grillad tonfisk med grillad citrus & tomat
- Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng

BBQ Burger på Qrooz (395kr/pp)

- Nygrillade hamburgare på hängmörat högrek och bringa, Svartbrännaost ifrån Jämtland, strössel på rökt sidfläsk, surdegs hamburgerbröd
- Rostad färskpotatis med Gotländskt fänkålsfrö och ramslök
- Äppel och fänkålsslaw
- Avocadoröra med färsklök och grön tomat
- Hemkockt BBQ sås, parmesancremé och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette)
- Kryddörtsallad

Dessert

- Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng

3 olika tillugg som komponeras efter säsong (kött, fisk & vegetarisk) 95kr/pp**Kaffegodis fat**

Tre olika sorter

Pris : 95 SEK

Kaffe / Te 40kr

Vårt kaffe kommer ifrån Kersh kafferosteri i Gustavsberg där det rostar på utvalda bönor som kommer ifrån ekologiska odlingar i främst Sydamerika och Afrika.