

*Inspiration och råvaror kommer från lokala producenter i Stockholms skärgård och anpassas efter säsong.  
Menyn är välkomponerad och noggrant sammansatt av vår köksmästare.*

## KVÄLLENS MENY 725:- (812:-)

### FÖRRÄTT

Ängasoppa serveras med tre sorters ost, havtornsmarmelad samt Kastellets fröknäcke och skärgårdslimpa

*Swedish vegetable soup served with three types of cheese, sea buckthorn marmalade,  
Kastellet's seed crispbread, and archipelago loaf*

### VARMRÄTT

Kalv tri-tip med rödvinssås, potatiskaka, vinbakade champinjoner och ramslöksfärskost

*Veal tri-tip with red wine sauce, potato cake, wine-baked mushrooms and ramson cream cheese*

### DESSERT

Rabarbersorbet med kaka på brynt smör, chokladsmul och vit chokladkräm samt färska bär

*Rhubarb sorbet with cake made from browned butter, chocolate crumble, white chocolate cream, and fresh berries*

### DRYCKESPAKET 382:- (477:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling  
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte  
Moscato d'Asti Bricco Quaglia

---

## VEGETARISK MENY 725:- (812:-)

### FÖRRÄTT

Rostad smörad tomatsoppa med burrata och rostad krossad mandel

*Roasted buttered tomato soup with burrata and roasted crushed almonds*

### VARMRÄTT

Svamp- & dinkelrisotto med friterade gotlandslinser och rotfruktskräm

*Mushroom & spelt risotto with fried Gotland lentils and root vegetable cream*

### DESSERT

Citron- och flädersorbet med myntamarinerade jordgubbar och kandiderade frön

*Lemon and elderflower sorbet with mint-marinated strawberries and candied seeds*

### DRYCKESPAKET 369:- (461:-)

Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc  
Grillo Natural Bio, Sicilien  
Moscato d'Asti Bricco Quaglia

## FESTMENY 840:- (1050:-)

### FÖRRÄTT

Råraka med tre sorters lök, syrad grädde, sherrygravad gurka, bakad äggula, kallrökt lax och regnbågsrom

*Crispy Swedish potato cakes with three kinds of onions, soured cream, sherry-cured cucumber, baked egg yolk, cold-smoked salmon, and trout roe*

### VARMRÄTT

#### ALTERNATIV 1

Helstekt hjort med brynt enbärsmör, saltbakad rotselleri, potatis- och västerbottenkroketter samt konjakssås

*Roasted venison with browned juniper butter, salt-baked celeriac, potato and Västerbotten cheese croquettes, and cognac sauce*

#### ALTERNATIV 2

Smörstekt gösfilé med rotfruktsterrin, citronsmörsås, vinbakad svartrot och friterad rökt fläksida

*Butter-fried zander fillet with root vegetable terrine, lemon butter sauce, wine-baked salsify, and fried smoked pork belly*

### DESSERT

Crème brûlée med färska bär  
*Crème brûlée with fresh berries*

### DRYCKESPAKET 398:- (498:-)

#### ALTERNATIV 1

Corvers Kauter Riesling  
Musella Valpolicella Superiore Ripasso, Venetien  
Calvet Limited Sauternes

#### ALTERNATIV 2

Corvers Kauter Riesling  
Sancere Les Baronnes, Loire  
Calvet Limited Sauternes

---

### DRYCKESPAKET

I priset för våra dryckespaket ingår ett glas till förrätten, ett glas med påfyllning till varmrätten samt ett glas till desserten.

*The beverage package includes one glass to the starter, one glass with refill to the main course and one glass to the dessert.*

Minimum 15 personer. Med reservation för ändringar.  
Minimum 15 persons. With reservation for menu change.