

# Kvällens middag

Serveras från kl 17.00 Förrätt 185 kr, varmrätt 345 kr, dessert 135 kr.

## FÖRRÄTT

### **Carpaccio på gravad ren**

Picklat blåbär, gårdsost från Svedjan och bakad äggula.

### **Löjrom & rabarber**

Färskpotatis, älgört och vitvinsås.

### **Getost från Gide Get & Betor**

Getgreta-cremé, salsa romesco och krutonger.

## VARMRÄTT

### **Högrevhjärta från grillen**

Torkad tomat, säsongens grönt och dragoncrème med chili.

### **Svensk gös**

Picklad svamp, gravad morot, forellrom och gräslöksmajonnäs.

### **Kornbulgur & sparris**

Picklad rabarber, torkad tomat och dragoncrème med chili.

*Alla varmrätter serveras med potatis*

## DESSERT

### **Jordgubbskräm**

Mjölksorbet och krossade vaniljdrömmar.

### **Crème brûlée**

Med rabarber & fjällkvanne.

### **Blåbärspannacotta**

Rostat havresmul och björklövskräms.

# Hela dagen

Serveras kl 11.00-20.30 250 kr. Barnmeny 105 kr

## **Kolgrillat Granö lamm**

Serveras i bao-bröd, kinesisk five-spice, syrad kålsallad och friterad lök

## **Rökt regnbåge**

Färskpotatissallad med ramslöksaioli

## **Svedjan löpeld**

Färskpotatissallad med ramslöksaioli  
/går att få vegansk

# Barnmeny

**Pannkakor** med sylt och vispad grädde

**Viltköttbullar** med potatis, gräddsås och rårörda lingon

**Chicken nuggets** med pommes frites

**Penne pasta** och köttfärssås, på kött från Granö