

## Меню

### Закуски, возбуждающие аппетит

*Лосось жареный с кориандром и хреном 12 е (М, Г) \**

Слабосоленый лосось, маринованные огурцы и редис, хрен и салат из зелени.

*Пикантный суп – пюре и тартар из речных раков 13/17 е (Л, по просьбе Г\*)*

Сливочный суп-пюре из раков, тартар из речных раков, сметана с укропом, чесночно-сырный хлеб.

*Улитки с чесноком 12е (Л, по просьбе Г) \**

Улитки тушёные в масле с чесноком и петрушкой, поджаренный деревенский хлеб.  
По желанию добавка из сыра Emäntä с местной фермы Ahlman +2,5 е

*Цветная капуста и тахини 11 е (М, Г, ВЕГ) \**

Хрустящие крокеты из цветной капусты с тахини (кунжутная паста), салат из зелени, маринованные огурцы и редис, также майонез со вкусом чеснока и пряных трав.

### Горячие блюда

*Говяжья печень и крыжовник 26 е (Л, Г) \**

Говяжья печень тушёная в сливочном соусе с майораном, копчёный бекон, тушёный в масле с пряностями картофель, карамелизированная брюссельская капуста и варенье из крыжовника.

*Стейк с перцем 33 е (Л, Г) \**

Стейк из говяжьей вырезки 180 г, пикантный перечный соус, помидоры, приготовленные на гриле, картошка по-деревенски и сезонные овощи.

*Улов рыбака 32 е (Л, Г) \**

Рыба дневного улова, тушёный картофель, раково-масляный соус, сезонные овощи и укроп.

*Артишок и грибы 23 е (ВЕГ, Г) \**

Хрустящие котлеты из артишока в панировке, грибная поджарка с соей, помидоры приготовленные на гриле, майонез со вкусом чеснока и пряных трав и сезонные овощи.  
По желанию картофель фри +3е.

*Оленина и сезонные грибы 29 е (Л, Г) \**

В течении ночи тушёная оленина, соус приготовленный из бульона, картошка по-деревенски и луково-грибная поджарка, сезонные овощи, клюквенное варенье.

*Салат дня 9/16 е*

Листья салата, приправленные пряными травами, свежие овощи, маринованная

краснокочанная капуста, обжаренные семечки и оливки со вкусом чеснока и петрушки. Ваш официант расскажет дополнительно о салате дня.

### **Десерты**

#### *Брусника и шоколад 12 е (Г, Л\*)*

Сочный шоколадный торт с начинкой из брусничного мусса, варенье из клюквы и апельсиновый крем.

#### *Крем брюле 11 е (Л, Г)\**

Ежевичный крем брюле, растопленный белый шоколад и капельки шампанского.

#### *Фирменное мороженое ресторана 9 е (Л, Г) \**

Мороженое, вкусы которого меняются в зависимости от вдохновения и сезона. Официант расскажет больше о наших десертах.

#### *Фирменный сорбет ресторана 9 е (Л, Г, по просьбе М) \**

Сорбет, вкусы которого меняются в зависимости от вдохновения и сезона. Официант расскажет больше о наших десертах.

\*Л –без лактозы

\*Г- без глютена

\*ВЕГ- вегетарианское

\*М- без молока

