

VEGETARISK MENY

Grillad höstkål med tryffel, parmesan, friterad kapris och fänkålsblommor

Sotad mangold med gremolata på shio kombu och wasabi

Bräserad purjolök med brynt smör, rostad mandel och persilja

Rostade jordärtskockor och amandinepotatis med miso, vinägerpulver och dill

Bakad endiv med kantareller, lingon, gravad citron och gräslök

Grillade morötter med Ras el Hanout, apelsin, korianderfrön och körvel

Gemsallad med vinaigrette på shio koji, granatäpple, granny smith-äpple och koriander

SÅSER

Yuzuhollandaise - DillemulSION - Romesco

DESSERT

Kokos- och yoghurtcremeux med havtorn, citrus, kolasås, havresmulor och pistage

1400 kr (Ink. Moms) per person