

# MENY

KVÄLLSMENY DJURGÅRDSBRUNN | VÅR & SOMMAR 2017

## FÖRRÄTTER

- NORRØNA MATJESILL**.....135  
med gräslökskräm, rödlök, västerbottensost och kokt färskpotatis
- TOAST SKAGEN**.....160  
toppad med en klick löjrom
- LÖJROM**.....190  
med potatisterrin, gräslökskräm och rödlök
- GRÖN SPARRIS**.....165  
med confiterat ankbröst, parmesankräm och riven tryffel
- CHÈVRE-GRATINERADE BETOR (VEG)**.....145  
med kanderat valnötskross och balsamic reduktion
- BURRATINA**.....145  
med tomatsallad på semitorkade tomater, olivolja och örter

## MELLANRÄTTER

- BRUNNENS KLASSISKA RÄKSMÖRGÅS**.....235  
med picklad gurka, majonnäs, kokt ägg och en liten klick löjrom
- GRAVAD LAX**.....175  
med mandelpotatis, babyspenat och en kräm på cidervinägersenap
- BRUSCHETTA (VEG)**.....180  
med burrata, bakade tomater och rostad vitlökskräm
- BRUNNENS RÄKSALLAD**.....245  
sparris, avokado, majonnäs, kokt ägg och Rhode Island-dressing
- BRUNNENS FLATBREAD (VEG)**.....165  
mozzarella, bakade tomater, rostad paprika, salladslök, basilika och balsamic reduktion

## HUVUDRÄTTER

- KLASSISKA KÖTTBULLAR**.....195  
serveras med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka
- KALVSCHNITZEL**.....265  
med smörsvängda säsongsprimörer, gremolata och marsala-rödvinsås
- HALSTRAD FÄRSK MAKRILL**.....225  
tomat- & olivsalsa, persiljesmör och mandelpotatis
- UGNSBAKAD FJÄLLRÖDING**.....255  
variation av blomkål, salladslök, örter och brynt smör
- PURJOLÖK (VEG)**.....185  
bakad i stenugn med morötter, serveras med brynt smör, kålrotsmajonnäs och kavringmullor

## FRÅN GRILLEN

- GRILLAD LAMMSTEK**.....275  
med grön sparris, stomp på gröna ärtor och mynta, rödvinsås
- GRILLAD 'BLACK ANGUS' RYGGBIFF**.....295  
från Australien, serveras med grön sparris, salladslök och bearnaisesås
- GRILLAD TONFISK NIÇOISE**.....265  
sallad på kronärtskocksboten, bakad tomat, salladslök, babyspenat och mandelpotatis. Serveras med sardell- & örtolja samt tapenadeaioli
- GRILLAD AUBERGINE**.....220  
med sallad på blandade bönor, mandelpotatis, odlad svamp, tryffelolja och parmesankräm

## DESSERT

- SMÖRDEGSBAKELSE**.....125  
med säsongens bär, grädde och vaniljsås
- GLASS PÅ GRÖN KARDEMUMMA**.....125  
med päronkompott, salt kolakräm och kanderade valnötter
- UGNSBAKAD RABARBER**.....115  
med vaniljglass och kaksmulor
- CHOKLADKAKA**.....120  
med mintkräm, jordgubbskompott och vispad grädde
- VANILJGLASS**.....95  
med kvällens färska bär
- MÖRK CHOKLADTRYFFEL**.....35