

MENY

RESTAURANG SMAK

Dessert

CHOKLAD Hallonkompott & grädde	75:-
ÄPPELKAKA Hemlagad vaniljsås	85:-
BLÅBÄRSTRIPPEL Glass, pannacotta, maräng & citronkräm	115:-
MOUSSE Smaksatt med kaffe & choklad	65:-
TRYFFEL Apelsin eller whisky	35:-
GLASS/SORBET Fråga din servitör om dagens smaker.	1 skopa 35:- 2 skopor 65:- 3 skopor 85:-
OST Välj mellan Vit Caprin, Blå Ko, Askungen. Från Lillängens Gårdsmejeri utanför Sunne.	1 bit 65:- 2 bitar 110:- 3 bitar 150:- (+60:-*)

Fördrinkar

FRYKEN  Lokalt producerad öl från Västra Ämterviks bryggeri	75:-
VEGA MEDIEN  Cava	80:-
NICOLAS FEUILLATTE Champagne	130:-
BARRELS & DRUMS SPARKLING Alkoholfritt	55:-
GIN TONIC, 5 CL Beefeater Gin, Fever tree tonic-lime	135:-
ROSA FLÄDER St Germain, Rosé Champagne	148:-

TRISS en trio av kökets utvalda desserter 125:- (30:-*)

KVÄLLENS DRINK passar perfekt innan maten 125:-

LILY & HANNA'S RAW FOOD GLASS 39:-
Vi har ett urval från Lily & Hanna's raw food
glass. Helt utan gluten- & mjölkprotein.  

* Tillägg för de med tre-rättersmiddag som ingår

Förrätter

- LAX**  135:-
Fänkålsgravad, dillsyltad gurka & morot,
jordärtskockscremé
- TOAST FRYKEN**  145:-
Husets variant på den klassiska Toast Skagen
med MSC-märkta räkor
- SOPPA / HALV PORTION** 135:-
Krämig med fräst svamp från Värmlands
skogar, lök, vitlök, timjan & krutonger
- GRAVAT**  145:-
Kött från Hygns Vilt utanför Kristinehamn,
marinerade lingon, friterad kapris, tryffel
emulsion, rotfruktschips & örter
- SVAMP** 125:-
Fyllt filoknyte med höstens svamp & primörer,
tryffel- & palsternackspuré, rårörda lingon
- CHARK & OST**  185:-
Delas med minst 2 personer
Kött från Hygns Vilt utanför Kristinehamn, ost från
Lillängens gårdsmejeri utanför Sunne, hemmagjord
frönäcke, oliver, cornichones & husets marmelad

VINPAKET 325:-
Ett glas utvalt vin till vardera rätt.

ÖLPAKET 295:-
En utvald öl till förrätt och varmrätt.
Avslutas med en årgångs-Armagnac.

ALKOHOLFRIIT 155:-
Ett glas till vardera rätt.

Varmrätter

- VILT**  120 g kött 275:-
180 g kött 340:- (+75:-*)
Kött från Hygns Vilt
utanför Kristinehamn
med kökets val av tillbehör
- LAMM**  275:-
Kökets val av styckningsdetalj, rostad mandel-
potatis, vitlök & rosmarinsky, chevrécreme gjord på
ost från Lillängens gårdsmejeri, höstens primörer
- TORSK & RÄKOR**  285:-
Potatispuré, brynt citronsmör, riven
pepparrot, dill & primörer
- ROTFRUKTSBAKELSE** 195:-
Bönterriner, tomat & linssky
- SOPPA / HEL PORTION** 195:-
Krämig med fräst svamp från Värmlands
skogar, lök, vitlök, timjan & grillat bröd
- SELMA SPA'S BURGARE**  175:-
100% kravmärkt nötkött, bröd, pommes,
sallad, tomat, inlagd lök & gurka, dressing
gjort på Västerbottenost, bacon & äpple
- PULLED OUMPH BURGER** 175:-
Veganburgare med avokadodipp, bröd,
pommes, sallad, tomat, inlagd lök & gurka
- CLUB SANDWICH**  185:-
Kyckling från Bjäre, grillat bröd, aioli,
bacon, sallad, tomat, lök & pommes
- GÅRDSALLAD**  165:-
Rostat päron, ost från Lillängens gårdsmejeri
utanför Sunne, fikonvinegrette, krispig sallad,
höstliga grönsaker & grillat bröd

* Tillägg för de med tre-rättersmiddag som ingår



Vildfångad fisk och skaldjur från ett msc-
certifierat hållbart fiske / MSC-C-54562



Sjömät med detta märke kommer från ASC-
certifierad ansvarsfullt odlad fisk / ASC-C-00656