



AVSMAKNINGSMENY  
VINTER 2025





## AVSMÅKNINGSMENY



### VINTER 2025

*Mycket av det vi serverar är egenodlat. Vi använder även ekologiska och närproducerade råvaror, samt våra egna produkter såsom frystorkade och torkade kryddor, bär och svamp.*

*Till rätterna serveras utvalda viner, samt cider och öl från vårt eget bryggeri.*

#### *Rätt #1*

##### **ESQUITES**

Grillad majskolv serveras med crème fraiche, riven halloumiost, husets majonnäs, brynt smör, citron, chiliflakes och frystorkad epazote från gården.

##### **Att dricka**

*Öl: Oppistuggu Gårdsale, KGB  
eller*

*Vin: Chat Sauvage, Chardonnay, Tyskland*

#### *Rätt #2*

##### **MEJILLONES**

*Blåmusslor från Norge rökta med björkspån, serveras med en smakrik olja på vitlök och guajillo-chili tillsammans med smulor av surdegsbröd, citron och chile de arbol-majonnäs.*

##### **Att dricka**

*Öl: Röd Nirvana, KGB  
eller*

*Vin: Sauvage Chardonnay, Tyskland*



### *Rätt #3*

#### **CEVICHE**

Ceviche på regnbågsfilé och hälleflundra, serveras med chicharron gjort på hälleflundraskinn, lätt picklad gurka med korianderfrön, olivolja, torkad citronchili från gården tillsammans med leche de tigre gjort på hälleflundrabitar, limesaft, koriander, lök, vitlök och selleri.

#### **Att dricka**

*Öl: Yellow Nirvana, KGB  
eller*

*Vin: Haart Kabinett Riesling, Tyskland*

### *Rätt #4*

#### **CHAMOYADA DE HAVTORN**

Havtornssorbet serverad med en traditionell mexikansk sås gjord på hibiskusblomma, socker och chilipulver, tillsammans med picklad och berusad havtorn i Cointreau.

#### **Att dricka**

*Vin: Silvaner Auslese Leopold*

### *Rätt #5*

#### **NORDIC BIRRIA**

Traditionell smakrik soppa på rentunga med tomater, kryddor och torkad chili som bräses över natten i ugnen i låg temperatur. Serveras tillsammans med hemgjorda majstortillas, lime, färsk koriander och lök.

#### **Att dricka**

*Öl: Double Promise Ale, KGB  
eller*

*Vin: Francesco Rinaldi Grignolino, Italien*



### *Rätt #6*

#### **MOLE NEGRO**

Renyttterfilé från Jillie Ren i Funäsdalen, serveras med husets Mole Negro, husets chicharron prensado och rökt ister.

*(Innehåller, jordnötter, mandel och sesamfrö.)*

**Att dricka**

**Öl:** *Milk Stout, KGB*  
eller

**Vin:** *Casadei Sogno Syrah, Italien*

### *Rätt #7*

#### **XOCOLATL**

Husets varma choklad på rostade kakaoböner, socker och kanel.  
Serveras med traditionella hemgjorda churros.