



FJÄLLNÄS MIDDAGSMENY SOMMAR (3/7-16/8 2025)

*MED RESERVATION FÖR EVENTUELLA ÄNDRINGAR.

TISDAG

Gravad hälleflundra med ärtor,
björklövsgrädde, myntaolja,
macadamianötter &
strandkrassing

Grillad piggvar med oliv- och
potatis sott 'olio, confiterad
citron- och oreganosås, friterad
roscofflök & fermenterad
vitlökshonung

Rostad majsglass, med varm
chokladmousse, jordnötsmarsipan
& lime

ONSDAG

Getfärskost från Sörbro
Serveras med Viken- och
karintorptomater, picklad
rabarber, Carta di Musica &
libbsticka-olja

Reninnanlår med friterad
fermenterad rotselleri, svarta
vinbärsgastrique,
macadamiasmör & timjan

Rårörda jordgubbar med
vaniljsirap, vispad yoghurt &
blommaräng

TORSDAG

Råbiff på nötinnanlår
Serveras med ostronblad,
silverlök, västeråsgurka,
potatischips & olivolja

Confiterad torsk med grillad
svartrot, mandelkräm, grillad
vitvinssås, makrillsdashi &
mandel

Semifreddo. Serveras med
rabarber, kamomill & rostad vit
choklad

FREDAG

Rödingtartar med fermenterad
tomat, baba ganoush, persilja &
olivolja

Ryggbiff med friterad
potatiskaka, grön sparris, grillad
lagerbladssås, shungiku &
rapsolja

Earl Gray-pannacotta med grillad
persika, fermenterad honung &
bipollen

LÖRDAG

Gaikes Souvas
Serveras med friterad
fermenterad potatis,
rabarberketchup, grillad gräddfil
& fermenterad vitlök

Röding med confiterad purjo,
miso-flötgröt, rökt forellrom,
kombu & fermenterad ramslök

Hjortron med getmese-cajeta
myskmadraglass & fjällfilkrisp