



FJÄLLNÄS MIDDAGSMENY

SOMMAR 2025 (FROM 3/7)

*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 & blommaring

TORSDAG

Råbiff på nötinnanlår
Serveras med ostronblad, silverlök, västeråsgurka, potatiships & 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 från Jillies i Funäsdalen. 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 myskmadrarglass & fjällfilkrisp