

Kreativ meny

Creative menu

Vid val av denna meny ser vi att alla i sällskapet avnjuter samma meny

We require all of the party to enjoy the same menu

Denna ständigt förändrade kreativa menyn baseras på vad den nordiska naturen erbjuder för dagen och vad våra småskaliga producenter levererar till vårt kök. Ni kommer att få uppleva det mesta ifrån Thörnströms kök.

Luta er tillbaka och njut av kvällen.

This constantly changing menu is based on what the Nordic nature and our local producers are providing us.

You will explore the most from Thörnströms kök.

Relax and enjoy the evening.

Menypris / Menu price 1175:-

Vinmeny / Wine menu 1045:-

Ölmeny / Beer menu 595:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 485:-

Ni väljer vin – vi bestämmer er meny

You choose the wine – we will choose your menu

Vid val av denna meny ser vi att alla i sällskapet avnjuter samma meny

We require all of the party to enjoy the same menu

Ni väljer själva från vinlistan vad ni önskar dricka under kvällen och till det anpassar vi en fantastisk meny med fokus på samspelet med era viner.

Vi rekommenderar 4-8 rätter.

You choose from the wine list what you want to drink during the evening and we will choose a fantastic menu with a focus on the interaction with your wines.

We recommend 4-8 courses.

Sex råvaror

Tasting menu 6 courses

Vid val av denna meny ser vi att alla i sällskapet avnjuter samma meny

We require all of the party to enjoy the same menu

Lagrad matjessill

Paj med prästost, rå lök och syrad grädde

Aged Matjes herring with Prästost, raw onion and soured cream

Havskräfta

Rosenkål, endive och krämig vitlök

Langoustine with brussels sprouts, endive and creamy garlic

Torsk

Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris

Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper

Oxkind

Märgglace med tryffel, jordärtskocka och vintersallat

Cheek of beef, bone marrow glace with truffle, Jerusalem artichoke and winter lettuce

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

Menypris / Menu price 895:-

Vinmeny / Wine menu 765:-

Ölmeny / Beer menu 465:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 345:-

Fyra råvaror

4 courses

Vid val av denna meny ser vi att alla i sällskapet avnjuter samma meny
We require all of the party to enjoy the same menu

Lagrad matjessill

Paj med prästost, rå lök och syrad grädde

Aged Matjes herring with Prästost, raw onion and soured cream

Oxkind

Märgglace med tryffel, jordärtskocka och vintersallat

Cheek of beef, bone marrow glace with truffle, Jerusalem artichoke and winter lettuce

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

Menypris / Menu price 675:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

A`la Carte

Kalla förrätter

Cold starters

6 st naturella ostron

6 oysters au naturelle

285:-

6 st ostron "Mibrasa"

6 oysters "Mibrasa"

285:-

Lagrad matjessill

Paj med prästost, rå lök och syrad grädde

Aged Matjes herring with Prästost, raw onion and soured cream

225:-

Caviar Naccarii 15g

Caviar Naccarii 15g

355:-

Varma förrätter

Warm starters

Kalvbräss

Krämig svamp, mandel och majs

Sweetbread of veal with mushrooms, almond and corn

245:-

Havskräfta

Rosenkål, endive och krämig vitlök

Langoustine with brussels sprouts, endive and creamy garlic

245:-

Varmrätter

Maincourse

Torsk

Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris

Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper

335:-

Piggvar

Grillad smörsås, purjolök, krasse och pepparrot

Turbot with grilled butter sauce, leek, cress and horseradish

385:-

Oxkind

Märgglace med tryffel, jordärtskocka och vintersallat

Cheek of beef, bone marrow glace with truffle, Jerusalem artichoke and winter lettuce

335:-

Delas på 2

To share (min 2p)

Dovhjortracks med örtbröd, blomkål och päron

Rack of fallow deer served with herb bread, cauliflower and pear

385:- /pp

Desserter

Desserts

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

155:-

Svensk lakrits

Havtorn, körvel och rostad råg

Swedish licorice, sea buckthorn, chervil and roasted rye

135:-

Tomat

Fänkål och vanilj

Tomato with fennel and vanilla

135:-

Mörk choklad

Slånbär, lagerblad och ännu mera choklad

Dark chocolate with blackthorn, bay leaf and more chocolate

135:-