

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 645:-

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

Rättika

Brioche och fläder

*Daikon
Brioche and elder*

Havskräfta

Fänkål och krondill

*Langoustine
Fennel and dill umbel*

Kummel

Spetskål och svamp

*Hake
Pointy cabbage and mushroom*

Dalslandsgris

Morot, lök och dragon

*Dalslandspork
Carrot, onion and tarragon*

Utvalda Europeiska hantverksostar

Assorted European craft cheeses

Blåbär

Mandel och lavendel

*Blueberries
Almond and lavender*

Menypris / Menu price 895:-

Vinmeny / Wine menu 765:-

Ölmeny / Beer menu 525:-

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

Rättika

Brioche och fläder

*Daikon
Brioche and elder*

Dalslandsgris

Morot, lök och dragon

*Dalslandspork
Carrot, onion and tarragon*

Utvalda Europeiska hantverksostar

Assorted European craft cheeses

Blåbär

Mandel och lavendel

*Blueberries
Almond and lavender*

Menypris / Menu price 675:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 385:-

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:-

Rättika

Brioche och fläder

Daikon
Brioche and elder
195:-

Varm förrätt

Warm starter

Havskräfta

Fänkål och krondill

Langoustine
Fennel and dill umbel
245:-

Varmrätter

Main courses

Blomkål

Hasselnötter och murklor

Cauliflower

Hazelnuts and murrels

315:-

Kummel

Spetskål och svamp

Hake

Pointy cabbage and mushroom

355:-

Dalslandsgris

Morot, lök och dragon

Dalslandspork

Carrot, onion and tarragon

335:-

Delas på 2

To share (min 2p)

Ryggbiff grillad på ben

Persiljerot och oxsvanssky

Charcoal grilled beef sirloin

Root of parsley and beef gravy

395:- /pp

Desserter

Desserts

Utvalda Europeiska hantverksostar

Assorted European craft cheeses

155:-

Björnbär

Karamell och vanilj

Blackberries

Caramel and vanilla

135:-

Blåbär

Mandel och lavendel

Blueberries

Almond and lavender

135:-