



# - AVSMAKNINGSMENY -

## - SEX SERVERINGAR -

### GRIS PÅ TRE VIS

Fläskkött från Forsa Gård. Consommé, griskind och dumpling.  
*Domaine Baud Cuvée Flor, Chardonnay, Jura Frankrike*

### TARTAR

Ryggbiff från Pollacks Gård, tryffel, Liurasoja från Liura i Sälen och hårdost.  
*Carlin De Paolo, Piemonte Italien*

### VARMRÖKT ABBORRE

Abborre med miso från Liura i Sälen, Älvdalsrom, gurka och dill.  
*Leitz Martinsthal Organic, Riesling, Rheingau Tyskland*

### FÅR I KÅL

Lammbog, kåldolme och lammsky.  
*Zweigelt, Utham Burgenland Österrike*

### SORBET

Yoghurt, citron och honung.

### FATTIG RIDDARE

Toast med syrligt kolaskum och havtorn.  
*Château Tirecul la Gravière, Les Pins, Sudouest Frankrike.*

AVSMAKNINGSMENY 600:-

VINPAKET 460:-

# SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION

