
BISTROMENY

SALLADER

CAESARSALLAD

Svensk gårdskyckling, romansallad, parmesan & krutonger
SEK 225

HALLOUMISALLAD

Grillad halloumi, romansallad, parmesan & krutonger
SEK 225

RÄKSALLAD

Handskalade räkor, romansallad, parmesan & krutonger
SEK 225

KURORTENS RÄKSMÖRGÅS

Handskalade räkor, syrad rödlök, ägg, majonnäs, citron & dill
SEK 245

NÅGOT GOTT TILL DRYCKEN

OST & CHARKBRICKA

3 sorters kallskuret svenskt kött, ostar med marmelad & fröknäcke,
frukt & oliver
SEK 185

NÖTTER

SEK 45

OLIVER

SEK 45

A LA CARTE

FÖRRÄTTER

CHAMPINJONSOPPA

Franzéns gårdschampinjoner, rökt sidfläsk & smördegsinbakad ädelost
SEK 185

FRÖYALAX

Emulsion på svensk ärtsoja, picklad gurka & morot
SEK 195

VARMRÄTTER

HÄLLEFLUNDRA

Sandefjordsås, smörstekta kantareller & forellrom
Serveras med potatis
SEK 395

HJORTINNANLÅR

Portvinssås, honungsglaserade betor & grönkål
Serveras med sellericrème
SEK 395

ZUCCHINI

Beurre blanc, puylinser, kantareller & lagrad ost
SEK 255

HÖGREVSBURGARE

Brioche, bacon, cheddar, picklad lök & Arvids dressing
Serveras med pommes frites & bearnaisesås
SEK 245

DESSERTER

CITRONTARTELETTE

Italiensk maräng & Kurortens färskostglass
SEK 135

ÄPPELKOMPOTT

Gräddcrème med hasselnöt, äppelgranité, kola & kanderade nötter
SEK 135

KURORTENS PRALIN

SEK 39