



Smakmeny

Gotländska Betor

rödbetscanneloni fylld med chevré,
och gulbetsterrin med trädgårdssallad
serveras balsamicosirap

Vinförslag:

*Domaine Marcel Deiss, AOC Alsace 2014
Alsace Frankrike*

Rågrillad Kungskrabba

med tryffelsmaksatt brynt grädde
och brödfärlar

Vinförslag:

*Au Bon Climat Chardonnay 2015
Santa Barbara, USA*

Hjortinnanlår

med svartvinbärssky
och smörstekta sommarkantareller
serveras med potatis- & Sveciaterrin

Vinförslag:

*The Chocolate Block 2016
Franschoek, Sydafrika*

Kataifilindad Stafva Ockra

med fikonmarmelad

Vinförslag:

*Il Recioto 2013
Valpolicella, Italien*

Hallon Crème Brûlée

med färska Gotlandshallon, pistageströssel
och med citronverbenasorbet

Vinförslag:

*Brachetto d'Acqui
Pimento, Italien*

5-rätters meny
750

passande vinpaket
5 glas vin
495

Serveras till samtliga vid bordet
Meddela eventuella allergier

Smakrike
KROG • CAFÉ • LOGI



Gröna Smaker

Gotländska Betor

rödbetscanneloni fylld med chevré,
och gulbetsterrin med trädgårdssallad
serveras balsamicosirap

Vinförslag:

*Domaine Marcel Deiss, AOC Alsace 2014
Alsace Frankrike*

Smörstekta Kantareller

med tryffelsmaksatt brynt grädde
och brödfärlar

Vinförslag:

*Au Bon Climat Chardonnay 2015
Santa Barbara, USA*

Rostad Broccoli

och balsamicobakade tomater
serveras med rökt auberguinecrème,
rostade hasselnötter och friterad kirskaål

Vinförslag:

*Sankt Annaberg, Cuvée Johanniskreutz 2016
Paarl, Sydafrika*

Kataifilindad Stafva Ockra

med fikonmarmelad

Vinförslag:

*Il Recioto 2013
Valpolicella, Italien*

Hallon Crème Brûlée

med färska Gotlandshallon, pistageströssel
och med citronverbenasorbet

Vinförslag:

*Brachetto d'Acqui
Pimento, Italien*

5-rätters meny
725

passande vinpaket
5 glas vin
495

Serveras till samtliga vid bordet
Meddela eventuella allergier

Smakrike
KROG • CAFÉ • LOGI

