



Smakmeny

Rågrillad Kungskrabba

med brynt grädde smaksatt med tryffel

*Avondale 'Anima' Chenin Blanc 2016
Paarl, Sydafrika*

Tartar på Rödbeta

smaksatt med lakrits
serveras med fyrtoffnscrème
och friterad kapis

*Fitapreta a Touriga vai Nua 2018
Alentejo, Portugal*

Hjortinnanlår

med kakaosky, smörstekta kantareller
serveras med potatis- & västerbottenterrin

*Finca Villacreces 2016
Ribera del Duero, Spanien*

Katafilindad Talleggio

serveras med plommonmarmelad

*Alcôve, Maury Vintage 2017
Languedoc, Frankrike*

Gotländska Hallon

med vit choklad, yuzu och mynta
serveras med hallonsorbet

*Áts Cuvée Late Harvest 2014
Tokaj, Ungern*

5-rätters meny
850

passande vinpaket
5 glas vin
550

Serveras till samtliga vid bordet
Meddela eventuella allergier

Smakrike
KROG • CAFÉ • LOGI



Gröna Smaker

Bakad Rotselleri

med brynt grädde smaksatt med tryffel

*Avondale 'Anima' Chenin Blanc 2016
Paarl, Sydafrika*

Tartar på Rödbeta

smaksatt med lakrits
serveras med fyrtoffnscrème
och friterad kapis

*Fitapreta a Touriga vai Nua 2018
Alentejo, Portugal*

Butternutpumpapuré

med linsragu, smörstekta kantareller
serveras med potatis- & västerbottenterrin

*Chateau de Juvenal Les Ribes du Vallat 2017
Rhône, Frankrike*

Katafilindad Talleggio

serveras med plommonmarmelad

*Alcôve, Maury Vintage 2017
Languedoc, Frankrike*

Gotländska Hallon

med vit choklad, yuzu och mynta
serveras med hallonsorbet

*Áts Cuvée Late Harvest 2014
Tokaj, Ungern*

5-rätters meny
800

passande vinpaket
5 glas vin
550

Serveras till samtliga vid bordet
Meddela eventuella allergier

Smakrike
KROG • CAFÉ • LOGI

