

# Aperitif



## MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

### CHÂTEAU DE BRÉZE, N.V. CRÉMANT DE LOIRE 95/475

*Chenin blanc (France)*

### PIÈGE À FILLES BLANC 105/525

*Chenin blanc, Sauvignon blanc (France)*

### LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANC 135/675

*Chardonnay (France)*

### LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANC 1500 ML 1250

*Chardonnay (France)*

## ALKOHOLFRIA DRYCKER

### LA VIGANNERIE JUES DE POMME PETILLANT 56/282

*Calvados, 2016 (France)*

### FENTIMANS GINGER BEER 67

### HOPPY GRAPE FRUIT 67

*Dryckeriet, 2017 (Sweden)*

### DRINK'IN THE SUN 67

*Mikkeller*



# Set menu



Vår setmeny är perfekt för er som vill prova många olika rätter och smaker. Allting servas "family style", där menyvalet gäller för hela sällskapet.

650:- per person

*Inlagd kantarell, rökt blomkålspuré, råg, gräslök  
och pepparot*

*Bakade betor, mangold, hasselnöt, svart vitlök  
och rättviksärt*

*Korv på ostronskivling och bovete, rotmos, senapsfrön,  
inlagd kålrot*

*Kolgrillad lök, jordärtskocka på tre sätt, morotsmarmelad  
och tryffel*

*Kokt havtorn, brödsul från igår, karamell  
och syrad havrekräm*

## VINPAKET 480 KR



### CHÂTEAU DE BRÉZE, N.V. CRÉMANT DE LOIRE *Chenin blanc (France)*

### MUSCADET 'VERA CRUZ' *Loire, 2015 (France)*

### TRENZADO BLANCO *Teneriffe, 2015 (Spain)*

### VIGNE VECCHIE 2006 *Sicilien, 2006 (Italy)*

### BENOIT COURAULT 'FAÏNE' *Loire, 2013 (France)*



# Om Växthuset



Växthuset är en restaurang som serverar växtbaserad mat i en unik miljö full av konst och musik. Fokus ligger på råvarorna, men också på den unika upplevelsen. Målet är att göra de som redan äter veganskt belåtna, men även överraska de som inte riktigt vågat.

## FÖRRÄTTER

*Sotad ämnesgurka, pepparrot, friterad  
sockertång, bovete 125 kr*

*Bakade betor, mangold, rättviksärt, hasselnöt  
och svart vitlök 135 kr*

*Inlagd kantarell, rökt blomkålspuré, råg, gräslök  
och pepparot 125 kr*

## HUVUDRÄTTER

*Stockholmstempeh, dill, potatis, vinbär, tryffel  
och lökskum 185 kr*

*Karl-johan, rårika, purpurkål, lingon, ekmusling  
och sprängticke emulsion 235 kr*

*Kolgrillad lök, jordärtskocka på tre sätt, morotsmarmelad  
och tryffel 215 kr*

*Korv på ostronskivling och rostat bovete, rotmos, senapsfrön,  
inlagd kålrot 195 kr*

## EFTERRÄTTER

*Rostad mandelglass, karamelliserat äpple, råg  
och harsyra 100 kr*

*Kokt havtorn, brödsul från igår, karamell  
och syrad havrekräm 100 kr*

