



MIDDAGSMENYER/*PRIVATE DINING MENUS*

Vid beställning gäller samma menyval för hela gruppen. Kombinera er egen 3-rätters meny, varmrätten styr priset.
Please make the same menu choice for all guests. Combine your 3 course menu, the main course sets the price.

FÖRRÄTTER/*STARTERS*

Citrusgravad kammussla och melonsallad med söt basilika samt jordärtskockschips
Citrus cured scallop and melon salad with sweet basil and Jerusalem artichoke crisp

Tataki på biff med spicy misodressing samt en sallad på cashewnötter, gurka och äpple
Beef tataki with spicy miso dressing served with a cucumber, apple and cashew nuts salad

Varmrökt sik med ört och äppelsallad, yuzu och palsternackscrème
Smoked lavaret with herb and apple salad, yuzu and parsnip crème

Bakad sötpotatis med ört och äppelsallad, yuzu och palsternackscrème (vegan)
Baked sweet potato with herb and apple salad, yuzu and parsnip crème (vegan)

VARMRÄTTER/*MAIN COURSES*

	Exkl VAT/ moms	Inkl 12% moms
Grillad flankstek med koreansk plommonchutney, kimchigurka och friterad rödlök <i>Grilled flank steak with Korean plum chutney, kimchi cucumber and deep red onion</i>	650 kr	728 kr
Halstrad torsk med bakade betor, miso och smörsås samt shisokrasse <i>Seared cod with baked bets, miso and butter sauce, shiso cress</i>	683 kr	765 kr
Bakad lax med ingefära- och morotspuré samt forellrom, sojabrynt smör och sudachi örtsallad <i>Salmon with purée of ginger- and carrots, trout roe, soya browned butter and sudachi herb salad</i>	575 kr	644 kr
Kalvrygg med rimmad citrus- och fänkålssallad, yuzu- och ingefärssås samt vitlökskrasse <i>Veal with salted lemon- and fennel salad, yuzu- and ginger sauce and garlic cress</i>	688 kr	770 kr
Bakade betor med urfabievinägrett, rödbets- och tofucrème samt lotuschips <i>Baked beets with urfabie vinaigrette, beetroot-and tofu crème and lotus crisp (vegan)</i>	545 kr	610 kr

Samtliga varmrätter serveras med jasminris med brynt smör och rostad kokos
All main courses are served with jasmine rice with browned butter and roasted coconuts

DESSERTER/*DESSERTS*

Mjölchokladmousse smaksatt med chai-te, rostade nötter och browniekrutonger
Milk chocolate mousse flavored with chai-tea, roasted nuts and brownie croutons

Hallonkupol med citronkräm, maräng och chokladkaka
Raspberry cope with lemon cream, meringue and chocolate cake

Vanilj crème brûlée
Vanilla crème brûlée

Berns reserverar sig mot eventuella ändringar
Berns reserves the right for changes