

## DESSERTER | DESSERTS

### HÖSTÄPPLE

Höstäpple – Gräddglass – Salmbär – Sockerkaka

AUTUMN APPLE 130 SEK

*Ice Cream – Dewberries – Sponge Cake*

[G, L, Ä]

### CHOKLAD

Chokladpannacotta – Chokladkaka – Kaffecrème - Chokladsmul

CHOCOLATE PANNACOTTA 130 SEK

*Chocolate Cake – Coffecream – Chocolate Crumbs*

[G, L, Ä]

### OSTTALLRIK

Tre Sorters Ost – Marmelad – Frukt – Knäckebröd

CHEESE BOARD 150 SEK

*Three Types Of Cheese – Marmalade – Selection Of Fruit - Crispbread*

[G, L]

130:-

130:-

150:-

À LA CARTE

ATT NJUTA AV LIVET  
ÄR INGEN KONST HÄR

LÅT OSS PRESENTERA VÅR À LA CARTE

**arken**

HOTEL & ART GARDEN SPA

## FÖRRÄTTER | STARTERS

### BURRATA (VEGETARISK) 145:-

Persilja- & Ingefärsdressing – Konfiterad Kejsarhatt  
Friterad Ostronskivling

BURRATA 145 SEK

*Parsley- & Ginger Dressing – Confit King Oyster  
Oyster Mushroom*

[L]

### RÖDING 155:-

Lättgravad Fjällröding – Havsgrädde – Rotselleri – Vallmofrön

CURED ARCTIC CHAR 155 SEK

*Sea Cream – Celeriac – Poppy Seeds*

[MP, SK]

### RYGGBIFF 155:-

Sotad Ryggbiff – Picklad Rättika – Äpplepuré – Soja

BLACKNED SIRLOIN 155 SEK

*Pickled Black Radish – Apple Puree – Soya*

[G]

## VINPAKET

Fråga oss gärna om tips på vin till maten. Med ett vinpaket får du väl utvalda viner som passar bra till din mat.

2 GLAS – 275:-

3 GLAS – 365:-

## VARMRÄTTER | MAIN COURSES

### EKOLOGISK PUMPA (VEGETARISK) 225:-

Hokaido Pumpa – Getost – Puylinser  
Ostskum – Crumble

HOKAIDO PUMPKIN 225 SEK

*Goat's Cheese – Puy Lentils  
Cheese Foam – Crumble*

[G, L, Ä]

### HÄLLEFLUNDRA 275:-

Rimmad Hälleflundra – Bakad Rödbeta  
Rotfrukter – Smörsås

QUICK-CURED HALIBUT 275 SEK

*Baked Beetroot – Root Vegetables – Beurre Blanc*

[MP]

### KALV 275:-

Lågtempererad Kalvytterfilé – Konfiterad Mandelpotatis  
Jordärtskockscrème – Savojkål – Rödvinssås – Lingon

LOW-TEMPERATURE VEAL 275 SEK

*Confit Almond Potato – Jerusalem Artichoke  
Savoy Cabbage – Red Wine Sauce – Lingonberries*

[MP]

À LA CARTE

À LA CARTE