



VILLA FRIDHEM

À LA CARTEMENY

FÖRRÄTTER

Kantareller

Sotad grädde, inlagda kantareller, lök och brioche

165 KR

* * *

Tartar

Picklade kantareller, silverlök, krispig potatis och västerbottenkräm

175 KR

* * *

Hasselback

Smetana, stenbitsrom, rödlök, friterad dill och örter

225 KR



VILLA FRIDHEM

HUVUDRÄTTER

Bakad torskrygg

Fänkål, ekskivling, rostad kavring, sandefjordsås och västerbottenost

365 KR

* * *

Ryggbiff med brynt mörsmör

Bakade lökar, jordärtskocka och vinägersky

385 KR

* * *

Vildandsbröst

Trattkantareller, äpple, rökt sidfläsk, rotselleri, honung och lavendelsky

325 KR

* * *

Krämig pärlcouscous med kronärtskocka

Soltorkad tomat, oliver, Wrångebäcksost

295 KR

* * *

Portabello

Kryddrostade baljväxter, jordärtskocka och svartkål

295 KR



VILLA FRIDHEM

DESSERTER

Kaffemousse med dulceychoklad

Mjölkchokladkräm och körsbärssorbet

Konditor: Daniel Roos

145 KR

* * *

Mangobavaroise

Fylld med limebladspannacotta och kokosglass

Konditor: Daniel Roos

155 KR