

À LA CARTE

Restaurang Johannes hämtar sin inspiration från den nordiska skärgården. Vi bjuder på mat, tillagad på säsongens bästa råvaror, där de rena nordiska smakerna och ett etiskt tänkande möts. I köket vill vi hedra traditionerna på ett nyskapande sätt.

**Avsmakningsmeny med fem rätter 64€,
rekommenderas för hela bordssällskapet.**

**Menyn finns även som vegetarisk;
vänligen fråga personalen gällande specialdieter.**

Vinpaket/avsmakningsmeny 46€.

Ostar +8€.

FÖRRÄTTER

GÖS & FÄNKÅL 14€

Gös sjuden i fänkålslag,
rostad fänkål och strimlade kammusslor

SILL & STRÖMMING 14€

Norrönasill, rökt strömming med lök,
rökt strömming i ättiksmarinad och nypotatis

PELLE JANZON 15€

Ekologiskt Charolais-nötkött från Bosgård, lörrom och rödlök

KRONÄRTSKOCKA & SPARRIS 13€

Arancini på kronärtskocka, sparrissallad och citronmajonnäs

JOHANNES

RAVINTOLA • RESTAURANG

HUVUDRÄTTER

SIK & BLOMKÅL 28€
Halstrad sik, rostad blomkål och salviasmör

POTATIS & SQUASH 24€
Grillad squash, potatis- och västerbottensostterriner och
beurre blanc på tomat

WALLENBERGARE 26€
Wallenbergare av Bosgårds ekologiska Charolais-nötkött,
sparris och rödvinssås

LAMM & SVARTROT 30€
Inhemsk ekologisk ytterfilé av lamm,
rostad svartrot och stenmurkla

EFTERRÄTTER

ÄNGSSYRA & YOGHURT 11€
Ängssyrasorbet, yoghurtmousse och karamelliserade nötter

MJÖLKCHOKLAD & RABARBER 11€
Mjölkchokladmousse, kardemummasorbet och marinerad rabarber

MOROT & CRÈME FRAÎCHE 11€
Morotskaka, crème fraîche-sorbet och pistaschpuré

OSTAR 11€
Nordiska ostar och havtorns-morotssylt