

M E N Y

FÖRRÄTTER

Tartar på ekologiskt nötkött

med libbsticka, inlagd rabarber, grillad vitlök, krispig potatis och riven lagrad ost **15€**

Grillad beta från Finne farm

med rökt getyoghurt, granskott, friterad ostronskivling, vresros och hasselnötsvinägg **13€**

Fås även vegansk

Löjrom från Vexala

med variation på jordärtskocka, gräddfil, svartpeppar, gräslök, dillolja och riven pepparrot **15€**

Skummig soppa på lake

med lakrom, brynt potatiskräm, isad stjälkselleri, kålrabbi, pepparrot och äpple **14€**

VARMRÄTTER

Kryddstekt ren innerfilé

med svampkrosett, grillad rotsellerikräm, kål, svarta vinbär och viltsky med brynt smör och granskott **35€**

Krispigt kycklinglår

med marinerad kålsallad, syrad svamp, dragonkräm, riven pepparrot, ragu på potatis, rökt sidfläsk och paprika **27€**

Bakad gös

med palsternacka, vita vinbär, mysli på rostat bovete och hasselnöt, jalapeño och skummig blåmusselsås **30€**

Grillad röding

med hörökt potatis, inkokt purjolök, rökta mandlar, ingefärssyrad gurka och smörsås med grillad citron **28€**

Grillad portabello

med spelt, svart vitlök, krispig jordärtskocka, syrad svamp, grillade örter, granskott och riven lagrad ost **26€**

Fås även vegansk

SMÅRÄTTER

Glaserad griskind

med grillad rotsellerikräm, hasselnötter och grisbuljong **9€**

Smörstekt toast

med gräddstuvade kantareller, dill, löjrom och pepparrot **12€**

Friterad potatis

med örtmajonnäs, picklad jalapeño, lök och riven parmesan **6€**

Fås även vegansk

DESSERTER

Sorbet på vita vinbär

med mandelkaka, äppelkompott, karamelliserad kantarellskum och granskott **11€**

Muscovadoglass

med inkokta päron, brynt smör, havtornskaramell och fattiga riddare på brioche **11€**

Liten sötsak

Frasig våffla med äppelkompott, hasselnöt, granskottsirap och lättvispad gräde **8€**

Fråga personalen om vegansk dessert

KÖKETS VAL

HEJM's 4 rätters meny 58€ / person

Serveras till hela bordssällskapet

Dryckespaket 40€ / person