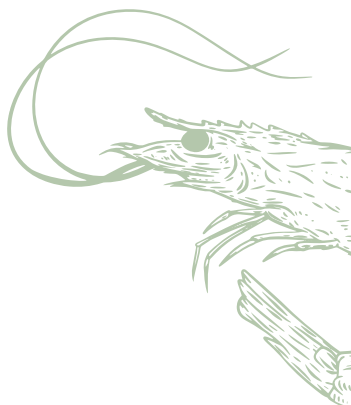




NYNÄS HAVSBAD À LA CARTE

FÖRRÄTT

JORDÄRTSKOCKSSOPPA - 175:-

Krämig soppa på rostade jordärtskockor,
serveras med örtsmetana och färsk krasse

KANTARELLTOAST PÅ BRIOCHE - 195:-

Smörstekta kantareller på rostad brioche,
toppad med riven lagrad Svecia

CARPACCIO PÅ NÖTKÖTT - 195:-

Tunt skivad råbiff, serveras med senapspicklad morot
och smulor av Almäs Tegel – en svensk hårdost med karaktär

VARMRÄTT

LÅNGBAKAD OXRYGG - 335:-

Serveras med rödvinsås kokt på märgben,
palsternackskräms och potatisterrin

Röding på jämtländskt vis - 295:-

Serveras med vitvinssås smaksatt med messmör,
gräslök och len potatispuré

Krämig risotto med höstsvamp och tryffel - 235:-

Risotto på säsongens svamp, förädlad med tryffel

DESSERT

KLASSISK CREME BRULEÉ - 135:-

Med färska bär

HÖSTÄPPLEN - 125:-

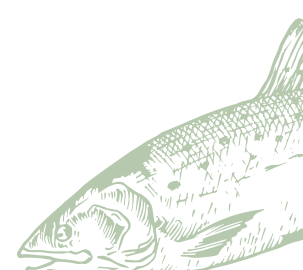
Kanelkaramelliserade äpplen
med smuldegställe och syrlig vaniljkräm

CITRONSORBET - 125:- / 95:-

Med Limoncello / Utan Limoncello

UTVALDA OSTAR FRÅN SANDA – 180:-

Serveras med Havsbadensmarmelad



**FRÅGOR OM ALLERGIER OCH URSPRUNGSLAND, KONTAKTA PERSONALEN
VI RESERVERAR OSS FÖR MENYÄNDRINGAR**