

# Plaza

## 3 RÄTTERS // 3 COURSE DINNER

**Råbiff på ytterlår från Åbrånets limousin i Hörnsjö med misomajonnäs, picklad chili, riven gravad äggula, friterat rispapper, purjolöksaska och smörgåskrasse**

Steak Tartare from Swedish farms with miso mayonnaise, pickled chili, grained cured egg yolk, deep fried rice paper, leek ash and cress

**Smörbakad rödingfilé MSC med persiljerotspure, avrugakaviar, stjälkselleri, äpple och vitvinssås**  
Arctic char with parsley root pure, avruga caviar, celeriac celery, apples and white wine sauce

**Vaniljglass med hjortronmylta och kanderad mandel**  
Vanilla ice cream with cloudberrries and candied almond

**495 SEK**



# Plaza

**MINDRE // SMALLER**

**160 SEK**

**Langos med sikrom från Obbola, vispad crème fraiche, hackad rödlök och gräslök**

Bleak roe from Obbola with langos, crème fraiche , red onion and chive

**130 SEK 1/2 60g**

**Råbiff på ytterlår från Åbrånets limousin i Hörnsjö med misomajonnäs, picklad chili, riven gravad äggula, friterat rispapper, purjolöksaska och smörgåskrasse**

Steak tartare from Swedish farms with miso mayonnaise, pickled chili, grained cured egg yolk, deep-fried rice paper, leek ash and cress

**120 SEK**

**Bruschetta med cashewnöts crème, confiterade tomater, pinjenötter och ruccola**

Bruschetta with cashew nuts, confited tomatoes, pine nuts and arugula

**145/230 SEK liten/stor**

**Toast Skagen med handskalade räkor och sikrom från Obbola**

Toast Skagen with hand peeled shrimp and bleak roe from Obbola



# Plaza

**STÖRRE // LARGER**

**FRÅN GRILLEN (se kvällens tavla för styckdetalj och pris).**

**Den serveras med picklad rödlök, rödvinssky, bearnaisesås, tomatsallad och örtsaltade pommes frites**

Our daily cut from the grill (see blackboard for more information). It's served with pickled onion, red wine sauce, tomato salad, béarnaise sauce and herb salted fries

**245 SEK**

**Casarecce pasta med blomkålssås, rostad blomkål, ruccola, basilikaolja och pinjenötter**

Casarecce pasta with cauliflower sauce, with roasted cauliflower, rockets, basil oil and pine nuts

**295 SEK**

**Smörbakad rödingfilé från Island MSC med persiljerotspuré, avrugakaviar, stjälselleri, äpple och vitvinssås**

Arctic char with parsley root pure, avruga caviar, celeriac celery, apples and white wine sauce

**245 SEK**

**Gräddstuvad renskav med skogssvamp, rårörda lingon och potatismos**

Reindeer stew with cream sauce, mushrooms, raw stirred lingonberries and mashed potatoes

**245 SEK 1/1 120g**

**Råbiff på ytterlår från Åbrånets limousin i Hörnsjö med misomajonnäs, picklad chili, riven gravad äggula, friterat rispapper, purjolöksaska, smörgåskrasse och pommes frites**

Steak Tartare from Swedish farms with miso mayonnaise, pickled chili, grained cured egg yolk, deep fried rice paper, leek ash, cress and pommes frites

Vi är Svanenmärkta och arbetar målmedvetet för att minimera restaurangens miljöpåverkan.  
Vi använder oss av närproducerade råvaror i så hög utsträckning det är möjligt



# Plaza

**FRÅN BAREN // FROM THE BAR**

**209 SEK**

**Dubbelostburgare på svenskt nötkött, cheddarost, färskost, picklad jalapeño och karamelliserad lök**

**Serveras med pommes frites och tryffelmayonnäs**

Double cheeseburger with Swedish meat, cheddar cheese, fresh cheese, pickled jalapeño and caramelized onion

Served with pommes frites and a truffle mayonnaise

**209 SEK**

**BEYOND BURGER 100% växtbaserad burgare med krispsallad, tomat, vegansk ost, picklad rödlök och dijonaise**

**Serveras med pommes frites och tryffelmayonnäs**

BEYOND BURGER 100% herbal burger with crisp salad, vegan cheese, pickled onion and dijonaise

Served with pommes frites and truffle mayonnaise

**209 SEK**

**Grillad svensk kycklingfilé, romansallad, tomat, grönkålschips, Caesar dressing, parmesan och krutonger**

Grilled Swedish chicken fillet, romaine lettuce, tomato, kale crisps, Caesar dressing, parmesan cheese and crotons



# Plaza

**EFTER // AFTER**

**95 SEK**

**Vaniljglass med hjortronmylta och kanderad mandel**

Vanilla ice cream with cloudberries and candied almond

**95 SEK**

**Crème bruleé smaksatt med apelsin**

Crème bruleé with orange

**95 SEK**

**Pistage baklava med mascarpone crème och marinerade björnbär**

Pistachio baklava with mascarpone and marinated blackberries

**105 SEK**

**Ostar från Skärvångerns bymejeri, marmelad och knäckebröd**

Cheese from Skärvångerns bymejeri, marmelade and crisp bread

**115 SEK**

**Charkuterier med pickles**

Charcuterie with pickles

**35 SEK**

**Pralin**

Praline

Vi är Svanenmärkta och arbetar målmedvetet för att minimera restaurangens miljöpåverkan.  
Vi använder oss av närproducerade råvaror i så hög utsträckning det är möjligt

