

## PÅSKMENY

**MATJESSILL** 125.-

med rökt krämig äggula, äpple, pepparrot, bryntsmör och kavring

**GRAVAD SOTAD LAX** 135.-

med gurka, emulsion på senap, picklade senapsfrön och dillstuvad potatis"

**LAMMTARTAR** 145.-

med ramslöks emulsion, säsongensodlade svamp och parmesan samt surdegskrisp

## VARMT

**KRISPIGT STEKT KYCKLING** 265.-

med jordärtsskocka, parmesan och dragon

**LÅNGBAKAD LAMMBOG FRÅN TJUVKIL** 275.-

med vårprimörer, örtsmör, rostadvitlök och rosmarinsky samt kryddig lammkorv

**BAKAD TORSKRYGG** 325.-

spetskål, mandelpotatispure med dill och lagradost samt sandefjordsås med forellrom.

## PÅSKMENY

### MATJESSILL

med rökt krämig äggula, äpple, pepparrot, bryntsmör och kavring

### LÅNGBAKAD LAMMBOG FRÅN TJUVKIL

med vårprimörer, örtsmör, rostadvitlök och rosmarinsky samt kryddig lammkorv

### STEKT SOCKERKAKA

med färska bär och punschgrädde

**3 - RÄTTER 525.-**

**TENANS KLASSIKER**  
TENANS CLASSICS

**TENANS GRATINERADE BOHUSKRÄFTOR (FÖRRÄTT)** 295.-

---

**OXFILET AFRICANA MED KLASSISKA TILLBEHÖR** 335.-

---

**EFTER**

**STEKT SOCKERKAKA** 125.-  
med färska bär och punschgrädde

---

**CREME BRULÉ** 95.-

---

**GRANDS HEMMAGJORDA TAHITIVANILJGLASS** 135.-  
serveras med färska bär

---

**GRANDS OSTBRICKA** 155.-  
med italiensk maräng

---

**KVÄLLENS TRYFFEL** 45.-

---