

Snacks

24 månaders parmesan D.O.P 55:-

Serveras med balsamicosirap
D.O.P Parmesan aged 24 months with balsamic glaze

Popcorn med tryffel och parmesan 55:-

Popcorn with truffles and parmesan

Rapsgriskroetter med chilimajonnäs 60:-

Croquettes of slowcooked pork and chili mayonnaise

Avalons ost och chark 225:- (perfekt att dela)

Brillat savarin, blå kornblomst, vesterhavsost, coppa, iberico salami, kompott,
knäckebröd och maltbröd

Charcuteries, cheese, jam, crisp bread and malt bread

Förrätter

Starters

Svampsoppa 145:-

av svamp från närliggande skogar med bakat ägg och picklad lök

Mushroom soup with baked egg and pickled onions

Rimmad Bömlolax 135:-

med grön tomatsoppa, lime, koriander, selleri och jalapeño

Bömlö salmon with green tomato soup, cilantro, celery and jalapeño

Råbiff Pelle Janzon 175:-

Råbiff på svensk oxfilé med pepparrotsmajonnäs,

rostad lök och löjrom från Bottenviken

Tartar of Swedish beef tenderloin with horseradish mayonnaise, roasted onions and vendace roe

Huvudrätter

Main Courses

Friterad getost 225:-

med grillad rödbeta, tryffelhonung, Puylinser och svartvinbär

Deep fried goat cheese with truffle honey, Puy lentils and black currant

Smörstekt rödtunga 295:-

med skaldjurskroket, gurka, beurre blanc, kavring och dill

Fried lemon sole with seafood croquette, beurre blanc, rye bread and dill

Råbiff Pelle Janzon 345:-

Råbiff på svensk oxfilé med pepparrotsmajonnäs,

rostad lök, löjrom från Bottenviken samt pommes frites

Tartar of Swedish beef tenderloin with horseradish mayonnaise, roasted onions and vendace roe

Svensk oxfilé 345:-

med potatisrösti, lingon, sojastekt svamp och Karljohansvampsås

Beef tenderloin with rösti, lingonberries, mushrooms and cep sauce

Avalons trerättersmeny 495:-

Three course menu

Rimmad Bömlolax

med grön tomatsoppa, lime, koriander, selleri och jalapeño

Bömlö salmon with green tomato soup, cilantro, celery and jalapeño

*

Smörstekt rödtunga

med skaldjurskroket, gurka, beurre blanc, kavring och dill

Fried lemon sole with seafood croquette, beurre blanc, rye bread and dill

Eller / Or

Svensk oxfilé

med potatisrösti, lingon, sojastekt svamp och Karljohansvampsås

Beef tenderloin with rösti, lingonberries, mushrooms and cep sauce

*

Björnbärssorbet

med mörk chokladcrème, citroncurd och timjan

Blackberry sorbet with dark chocolate crème, lemoncurd and thyme

Middagspaket med två glas vin och kaffe, 745:-

Dinner package with two glasses of wine and coffee

Klassiker

Avalon classics

Avalons räkmacka MSC 245:-

160g msc märkta räkor på hembakt maltbröd med majonnäs, ägg och citron

Avalons shrimp sandwich with 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon

Gravad lax 225:-

med dillstuvad potatis och hovmästarsås

Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce

Caesarsallad 209:-

med svensk kycklingfilé, bacon, tomat, äpple och krutonger

Caesarsalad with Swedish chicken, bacon, tomatoes, apple and crutons

Hamburgare 229:-

*på Svenskt högreiv med chilipicklad morot, rättika, koriander,
pommes frites och chilimajonnäs*

Burger of swedish chuck roll with pickled carrot, radish, cilantro, french fries and chili mayonnaise

Vegetarisk hamburgare

Beyond meat 229:-



Dessert

Valrhona chokladtryffel 45 :-

Valrhona chocolate truffle

Björnbärssorbet 95:-

med mörk chokladcrème, citroncurd och timjan
Blackberry sorbet with dark chocolate crème, lemoncurd and thyme

Hjortronsorbet 95:-

med Karljohansvampskaka, vattenlingon och granskott
Cloudberry sorbet with cep cake, lingonberries and pine shoots