

# Surt, beskt, sött och så lite salt



Vi är nu inne på vårt tionde år på Göta-platsen. Tiden går fort när man har roligt. Hos oss hittar du som vanligt svenska smaker gjorda på säsongens bästa råvaror och varmrätterna har storleken av just en huvudrätt. Vår svenska smakmeny är ett axplock av rätter i mindre storlek där olika råvaror, konsistenser och kryddningar ger en smakrik resa. Jag hoppas att du ska hitta något som passar dig bland fiskar och skaldjur från våra kalla vatten, torkade svampar och frukter, rotfrukter och potatisar från väl tempererade källare, eller ostar från Sveriges absolut bästa ysteri, från Lars på Wilhelmdahls Gårdsmejeri. Så läs vår meny och fråga oss gärna så hjälper vi dig med dina val.

Jag önskar dig en trevlig middag med förhoppningen att du ska uppskatta mitt svenska smakarv.

A handwritten signature in black ink, reading "Stefan Karlsson". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal line extending to the right.

# före maten

## champagne och vin

**Clos de La Chapelle**, Brut Villedommange  
**Clos de La Chapelle Rosé**, Villedommange

glas 105:- 480:-  
525:-

**Comtesse Lafond**, Brut

850:-

**Kir Framboise**  
**Kir Royal**

glas 120:-  
glas 120:-

## klassiska cocktails och longdrinks

**Dry Martini** på Tanqueray  
**Äpple Martini**  
**Smultron Cosmopolitan**

4cl/6cl  
90:-/130:-  
90:-/130:-  
90:-/130:-

**Campari & Juice**  
**Gin & Tonic**  
**Ricard, Pastis**  
**Pineau des Charentes**, J. L. Pasquet

72:-/108:-  
90:-/130:-  
88:-/132:-  
60:-/ 90:-

**Jarana Fino Lustau**, Dry Sherry

65:-

## alkoholfria alternativ

**Cosmopolitan virgine**  
**Schloss Boosenburg sparkling**  
**Äpplemust** på Gravenstein från Österlen

65:-  
65:-/145:-  
55:-/130:-

Fråga oss gärna efter din egen favorit.

# smakmeny fond

(serveras fram till kl 22.00, för alla runt bordet)

Njut upplevelsen av en smakfylld och väl balanserad kulinarisk resa

## fonds svenska smakmeny

**Strömning "Skagen"**

Ryggbit från odlad torsk med ansjovisglaserade vita rotfrukter och potatis, Österlenäpplen samt dillsås

Halstrad pilgrimsmussla med brunkål och blåmusselbuljong, mixad med rökt smör

Lammrygg, urbenad och stekt, med vinbrässerad persiljerot, lammsky och krämig blomkål

Ost från Wilhelmdahls Gårdsmejeri med utvalda tillbehör

Brulée och citrus

Inkokt päron med Kronans kaka och lingonsorbet

**Lilla vinpaketet:**

**2007 Trimbach Riesling**, Alsace  
**2007 Kevin Arnold Shiraz**, Waterford Estate, Stellenbosch  
**2005 Campo Alto Ripasso**, Cantina Valpolicella Negrar, Veneto  
**2005 Brumaire November**, Alain Brumont, Pacherenc du Vic Bilh

**Stora vinpaketet:**

**2007 Chablis Premier Cru Fourchaume**, Brocard, Bourgogne  
**2007 Chardonnay**, Waterford Estate, Stellenbosch  
**1998 Château Faugères**, Saint-Emilion Grand Cru  
**2003 Amarone della Valpolicella**, Campo León, Veneto  
**2001 Tokaji 4Puttonyos**, Tokaji Disznókó

Smakmeny **775:-**/pers

Komplett smakmeny, inklusive lilla vinpaketet **1150:-**/pers

Komplett smakmeny, inklusive stora vinpaketet **1450:-**/pers

## förrätter

### **Getostterrin på svensk getost med bränt socker, råinlagd rödbeta, saltrostade pinjenötter samt kall timjanemulsion**

155:-

En mer eller mindre klassisk kombination av smaker: syrlig getost och söt rödbeta. Den svenskproducerade getosten blandas och pressas i en terrin. Skivas och bränns av med socker och serveras med tunt skuren rödbeta, marinerad i en söt-syrlig marinad. Till detta saltrostade pinjenötter och en kall emulsion med smak av Tiph's timjan.

**Dryckestips:** Sauvignon Blanc är ett klassiskt val till getost. Gärna från Loiredalen, men även från Italien.

### **Strömning "Skagen" med brännvinspotkäs och tunnskurna kavringkrutonger**

175:-

Smaker och innehåll från vår svenska klassiker till toast. Här tillsammans med en strömning som först gravats i svenskaste ättika och sedan vänd i en härligt krämig dillsås, samt löjrom från Piteå och färsk räkor från dagens auktion. Som ett krispigt tilltugg flortunna skivor av kavring och en smakrik potkäs på svenska hårdostar som kryddats med brännvin.

**Dryckestips:** En kall öl från Nils Oscar och Stefans egen citronsnaps.

### **Tomat- och fänkålsgravad laxrygg med rökmarinerad pilgrimsmussla, mos på färskost och fänkål, vit tomat- och vinägergelé samt flagor av extralagrad ost från Sivans Svecia**

205:-

Bästa biten från laxen gravas först och marineras sedan med en fänkålsmakande tomatsås. Serveras med färsk pilgrimsmussla som fått smak av citrussyra och en olja med lätt smak av alrök. Till detta en krämig färskost med anissmak och fänkål samt en vinägersyrlig gelé på vit tomatjuice samt sältan från Sivans smakrika Svecia.

**Dryckestips:** Smaker som passar till en Pinot Gris.

### **Löjrom från bröderna Persson i Piteå, med Fonds klassiska tillbehör**

235:-

60 gram löjrom från Perssons hus. Av oss ansedd som en av de bästa producenterna av löjrom. Här serverad klassiskt, med fint skuren lök, rostad brioche samt syrad grädde.

**Dryckestips:** Vad kan passa bättre än ett glas Champagne?

## förrätter

### **Pastej på marinerad svensk tupplever och reducerad Gravensteinmust med ugnsbakad rotselleri i kallpressad nötolja, samt saltrostade hasselnötter och vinägersyrat äpplemos**

165:-

En pastej på svensk tupplever som först marineras i must från Österlen och sedan bakas försiktigt i ugn. Till detta små rostade tärningar av rotselleri i en smakrik olja som pressats ur nötter, saltrostade nötter samt ett syrligt mos av äpplen, lätt syrat med fatlagrad vitvinsvinäger.

**Dryckestips:** Passa på att prova ett svenskt äpplevin, där äpplena plockades frusna. Ett sött men mycket syrligt vin.

### **Pankofriterad havskräfta med svartpepparglaserade morötter samt apelsinsmörsås**

215:-

Vår populära förrätt som vi haft med på menyn sedan starten för nio år sedan. Frasigt friterade stjärter från havskräfta serveras med små morötter från Austad Gård, glaserade i Voatsiperifery-peppar, som växer i Madagaskars skogar, samt en frisk och krämig sås gjord på färskpressad apelsin och smör. En förrätt som varken jag eller våra gäster verkar tröttna på.

**Dryckestips:** Denna rätten gifter sig med en halvtorr Riesling eller med veteöl.

### **Stekt duvbröst på "fattiga riddare" av potatis och brioche med fint mos på vinägerkokt rödbeta samt varm karljohansvamps-majonnäs och potatiskrisp**

195:-

En varm förrätt med rosastekt duvbröst som huvudsmak. Till denna högsmakande skogsdelikatess har jag valt ett fint passerat mos på färsk rödbeta, kokt i fatlagrad röd vinäger, samt en krämig och varm majonnäs med mycket smak av karljohansvamp. Allt sammans vilande på en briocheskiva doppad i pannkakssmet av potatis som steks frasig i smör.

**Dryckestips:** Här har vi smaker som för oss till Piemonte och dess druvor - Nebbiolo och Barbera.

# vegetariskt och fisk

# kött

**Ravioli, fyllda med Kvibille blåmögelost och stångselleri, ugnsbakade jordärtskockor, persiljerot och Österlenäpple samt skummigt mixad trattkantarellsås och saltröstade valnötter** 215:-

Nykvavlad pasta fylld med Hallands egen blåmögelost och små tärningar av stångselleri. Rotfrukter och bitar av skånskt äpple bakas i ugn med färska örter. Buljong kokt på grönsaker och torkad trattkantarell mixas med smör och blir till ett härligt och smakrikt skum. Som krispigt tillbehör till denna vegetariska rätt serverar vi valnötter som rostats med salt.

**Dryckestips:** Här passar ett Sangiovese från Toscana bra.

**Ryggbit från långa, stekt, med "frostnypt" grönkål som bräseras i skinkbuljong och grädde, kryddpepparhalstrad pilgrimsmussla samt citronsky och Cheddarkrokett** 285:-

Långa är en fisk med oförtjänt dåligt rykte. Normalt sett torkad och lutad men här använder vi en ryggbit i färskt tillstånd. Serveras med grönkål som plockas efter frosten, kokas i skinkbuljong och glaseras med grädde. Vi steker färsk pilgrimsmussla med malen kryddpeppar och serverar med en citrusmakande sky och ostkrämiga kroetter.

**Dryckestips:** En fiskrätt som passar till rött vin - gärna Pinot Noir.

**Bästa biten från norsk odlad torsk, stekt med varma saffransinlagda grönsaker, apelsinsyrad skaldjurssås, mixad med brynt smör samt puré på saltbakad Bjärepotatis** 315:-

Torsk från odling i Norge steks och serveras med ett axplock av grönsaker, som kokas in i en gul och smakrik saffransbuljong. En fond tillreds på okokta skaldjur och grönsaker samt vätskan från saffransgrönsakerna. Det blir grunden till den apelsinsyrade sås som mixas med brynt smör. Till detta en puré på potatis, bakad på salt, som sedan passeras och kryddas upp.

**Dryckestips:** Passa på att njuta av en riktigt god Chardonnay eller en Semillon från Australien.

**Slätvar, bakad med rökt smör, ansjoviskryddade jordärtskockor och palsternacka, dillmixad kryddpepparsås samt mosad potatis med skånskt äpple och purjolök** 335:-

Filé från piggvarens kusin. En riktigt god plattfisk som penslas med lätt rökt smör och bakas i ugn. Serveras med en kombination av för mig ursvenska smaker: ansjovis, dill och palsternacka. Till detta grovt mosad potatis med tärningar av söt-syrligt äpple och purjolök.

**Dryckestips:** Här har vi smaker som passar en elegant och frisk Riesling.

**Pärllhonsbröst, stekt, med jordärtskocka och "smulade" trattkantareller glaserade i ost- och vinkräm, blankad pärlhonsbuljong samt timjanrostade små potatisar och rotselleri** 285:-

Färskt pärlhonsbröst steks försiktigt med skockor och smulade torkade kantareller, vänds sedan i en härlig kräm av riven ost och vin. Serveras med en blankad sås som görs av buljong från fågelns skrov, grönsaker och kryddor samt otröstade bitar av potatis och smakrik sellerirot.

**Dryckestips:** Passa på att njuta av en riktigt god Pinot Noir.

**Stekt urbenad lammsadel med rosmarin- och vinbräserad persiljerot, ragu på rökt lammlägg och soyastekt purjolök samt potatispuré med bitar av blomkål** 310:-

Urbenad stekt sadel från rasdjur, serveras med persiljerot som rostas med rosmarin och sedan kokas mjuk med vin. Till detta en ragu på lammets röta lägg och purjolök i breda strimlor som saltas med soya, samt krämig potatispuré med nedvända bitar av försiktigt kokt blomkål.

**Dryckestips:** Sydfranska druvor som Grenache eller Syrah.

**Entrecôte "Black Angus", pepparstekt, med kräm på ugnsbakad butternutpumpa, smörkonfiterade små steklökar, sky med smak av apelsin samt "vinägerstänkt" potatis och gulbeta** 315:-

Entrecôte med högsta klassificering från köttrasen Black Angus. Steks efter ditt önskemål och serveras med smakrik puré av gulaste pumpa. Smörkokta fina små lökar, sky med syra och frukt av apelsin samt en ragu på potatis och gulbeta, med stänk av mild vit vinäger.

**Dryckestips:** Här serverar vi gärna ett gott vin av druvorna Corvina eller Syrah.

# ost och desserter

## **Vårt urval av ostar från svenska producenter med dagens tillbehör** Hel 155:-

Vi är stolta över att som enda restaurang i Göteborg samarbeta med Lars på Wilhelm Dahls Gårdsmejeri i Skåne. Hans ostar produceras enbart på gårdens egen mjölk från Jersey-kor och glada getter. Hårdostarna från olika ysterier i Sverige lagras till perfektion av Sivan. Halv 95:-

**Dryckestips:** Vi serverar gärna tre små glas olika viner som matchar de olika osttyperna.

## **Crème Caramel stjärnanis med kokossorbet och rombakad ananas** 110:-

Ett måste i dessertmenyn på Fond. En klassisk crème caramel, här med smak av stjärnanis. Till denna dessert, som varken jag eller mina gäster verkar tröttna på, serveras en sorbet på kokossaft samt en ugnsbakad söt ananas som får ett stänk av vaniljdoftande mörk rom.

**Dryckestips:** Njut av ett gott glas Tokaji.

## **Inkokt svenskt päron med "Kronans kaka", päronkryddad kolasås samt sorbet på lingon med helt vanlig vispad grädde** 115:-

Smakrika päron, inkokta i lag med vanilj och citron. En nybakad kaka på gammalt militärt recept, helt utan mjöl. Potatis, mandel och ägg ger denna "kaka" sin speciella smak och saftighet. Serveras med fruktigt söttad kolasås, syrlig sorbet och ovanligt nog vanlig vispgrädde.

**Dryckestips:** Här kommer en sent skördad Petit Manseng till sin rätt.

## **Varm chokladbakelse med rostade kakaobönor, torkad fruktsoppa på farmors vis, med klassiskt gräddig glass med smak av äkta kanel** 120:-

En chokladmakande dessert direkt från ugnen, med sin rinnande mitt. Serveras med en buljong från smakrika torkade frukter. Till detta en kanelmakande glass.

**Dryckestips:** Mums med ett gott glas Madeira.

## **2 x Citrus** 115:-

Här en dessert med två olika delar med citrus som gemensam nämnare. En brulée-variant och en lite chokladigare. Två små desserter med helt olika smaker som binds samman med hjälp av citrus.

**Dryckestips:** En frisk och söt Savignon Blanc.

## **Chokladtryfflar med marmelader på säsongens svenska frukter och bär** 75:-

Tryfflar och marmelader med dagens svenska smaker, kryddor, frukter och bär.

**Dryckestips:** Prova gärna en Brandy lagrad på Pedro-Ximénes fat.