

À LA CARTE

FÖRRÄTTER / STARTERS



KÄNSLAS SALLAD *A,C,G,H,ƒ**

Krispiga salladsblad med Känslas vita balsamvinägerdressing, toppad med körsbärstomater, granatäpplekärnor, rostade nötter & krutonger

LITEN 75 KR

STOR 125 KR

TILLVAL TILL SALLAD:

*Gratinerad getost med Ringabergets honung & timjan G**

85 KR

*Strimlad svensk oxfilé stekt a la minute med färska kryddor G**

115 KR



KÄNSLA'S SALAD *A,C,G,H,ƒ**

Crispy lettuce leaves with Känsla's signature white balsamic vinegar dressing. Topped with cherry tomatoes, pomegranate seeds, roasted mixed nuts & croutons

SMALL 75 KR

LARGE 125 KR

SALAD ADD-ONS:

*Gratinated goat cheese with local Ringabergets honey & thyme G**

85 KR

*Swedish beef fillet steak strips pan fried a la minute with fresh herbs G**

115 KR

À LA CARTE

FÖRRÄTTER / STARTERS



KÄNSLAS RÅBIFFAR

Finhackad Svensk oxfilé

Finns i varianterna "vår klassiska" & asiatisk

LITEN 185 KR

STOR 255 KR

KLASSISK *C,G,J**

Oxfilé, kapris, lök, cornichons, olivolja, senap, potatispavé, dragonmayo & Almnäs ost crumble

ASIATISK *C,F,K,L**

Oxfilé, soja, vitlök, mirin, risvinäger, gochujang, salladslök, rostade sesamfrön, citronmarinerad rättika, äggula

.....



BEEF TARTARE

Finely chopped Swedish beef tartare

Available as our classic version or with an Asian twist

SMALL 185 KR

LARGE 255 KR

CLASSIC *C,G,J**

Beef fillet, capers, onions, cornichons, olive oil, mustard, potato pavé, tarragon mayo & Almnäs cheese crumble

ASIAN *C,F,K,L**

Beef fillet, soy, garlic, mirin, rice vinegar, gochujang, green onion, roasted sesame seeds, lemon marinated radish, egg yolk

**Alla våra rätter är hemgjorda, har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Allergener hittas längre bak i menyn*

À LA CARTE

FÖRRÄTTER / STARTERS

ARISTAEUS *G,K**

Vispad fetaostkräm med sesamfrön & en grekiskinspirerad sallad med melon och libabröds chips

.....

Whipped feta cream with toasted sesame seeds, accompanied by a Greek inspired salad with a melon twist and flatbread chips

150 KR

DEN HEMLIGA NORDEN *D**

Hemgravad Norsk lax med Svensk Lule's gin, peppar och dill. Serveras med ärtpulver, regnbågslaxrom, kokos-och citrongräsespuma och gurkgazpacho á part

.....

Norwegian salmon cured in Swedish Lule gin, pepper & dill. Served with green pea powder, salmon roe, coconut-lemongrass espuma & cucumber gazpacho served á part

175 KR



REMY'S RATATOUILLE SOPPA

All ratatouilles godhet blandas i en sammetslen soppa med smak av solkyssta grönsaker. Serveras med en granité av olivolja och havssalt

.....

All the goodness of ratatouille blended into a velvety soup with the taste of sun kissed vegetables. Served with an olive oil and sea salt granité

125 KR

À LA CARTE

FÖRRÄTTER / STARTERS

CAESAR SALLAD *G,K**

Romansallat dressad med vår egen caesardressing. Toppad med bacon, tomat, krutonger & parmesan

LITEN 110 KR

STOR 165 KR

.....

Fresh Romaine lettuce tossed in homemade Caesar dressing. Topped with parmesan, crispy bacon, tomatoes & croutons

SMALL 110 KR

LARGE 165 KR

TILLVAL / ADD-ON:

Kyckling / Chicken: +55 KR

Räkor / Prawns: +85 KR

**Alla våra rätter är hemgjorda, har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Allergener hittas längre bak i menyn*

À LA CARTE

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

DAGENS FÅNGST FRÅN VÄTTERN *A,D,G**

Färskfiskad smörstekt fiskfilè serveras med citronrisotto, plockad rökt Vätternöringfilé & dillsås. Toppad med en lime-dill crunch

Locally caught pan-seared fish filet served with buttery lemon risotto, shredded smoked Vatternöring & dill sauce. Topped with lime-dill crunch

375 KR

NORSK HÄLLEFLUNDRA *B,D,G**

Ångad hälleflundra toppad med gremolata. Serveras på venususselsås, saffranssens, laxrom, grön sparris & rostad potatis

Steamed Norwegian halibut topped with gremolata, clam sauce, saffron essence, salmon roe, sautéed green asparagus & oven roasted potatoes

375 KR

KÄNSLA'S 'HJOBO'NARA *A,C,G**

Carbonarainspirerad hemgjord ravioli fylld med sidfläsk från Prästgården Grevbäck, Almnäs ostar & gräslök. Raviolin ligger i en krämig sås som är toppad med riven äggula

Carbonara inspired homemade ravioli filled with pork belly from Prästgården Grevbäck, Almnäs cheeses & chives. Served in a cream sauce with shaved egg yolks

270 KR

À LA CARTE

VARMRÄTTER / MAIN COURSES



WIENER SCHNITZEL *A,C,G**

Hemgjord gyllenstekt panerad schnitzel av kalvrygg med rostade potatisskivor blandade med bacon, lök & salladslök.

rårörda lingon, gurksallad med dill & citronklyfta

Homemade breaded pan-fried veal schnitzel with bacon & mixed onion roasted potato slices.

Served with lingonberries, cucumber & dill salad & lemon wedge

325 KR

AMALFI PESTO TORCHIETTI *A,C,G**

Hemgjord torchietti med pesto a la Genovese (citron, vitlök & basilika), toppad med rostade solrosfrön, burrata & kryddolja

Inspired by a taste of Italian summer-homemade torchietti in pesto a la Genovese (lemon, garlic & basil) with roasted sunflower seeds, burrata cheese & herb oil

255 KR

*TILLVAL / ADD-ON: R ä k o r / P r a w n s *B,G** +85 KR*



AUBERGINE INVOLTINI

Auberginerullar fyllda med vegansk crème fraiche & paprika på en tomat-kryddsås. Serveras med en gurka- & kikärtssallad

Eggplant rolls filled with plant-based crème fraiche and bell peppers on a rich tomato-herb sauce.

Served with a cucumber and chickpea salad

285 KR

À LA CARTE

VARMRÄTTER / MAIN COURSES



ALMNÄS BURGARE *A,C,G,Ƴ,K**

Hemgjord dubbel patty (300 gr.) på sesam brioche, Känsla's burgareblandning, dressing, sallat, bakat ägg, friterad lök & krispig pancetta. Serveras på Almnäs ostsås

Homemade double beef patty (300 gr.) on sesame brioche, Känsla's cornichon & capers mix, dressing, lettuce, baked egg, fried onions & crispy bacon. Served with local Almnäs cheese sauce

265 KR

ADD-ON:

*Pommes med ketchup/
French fries with ketchup*

55 KR



WALLENBERGARE *A,C,G**

Hemgjord Wallenbergare på kalv serveras med potatismos, brynt smör, gröna ärtor, lingon & picklad gurka

Traditional Swedish homemade veal patty served with mashed potatoes, browned butter, green peas, lingonberries & pickled cucumber

240 KR

**Alla våra rätter är hemgjorda, har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Allergener hittas längre bak i menyn*

À LA CARTE

BARNMENY / CHILDRENS MENU

UPP TILL 12 ÅR / UP TO 12 YEARS OLD

CHICKEN NUGGETS *A,C,I**

Med pommes frites & ketchup

Chicken nuggets served with potato fries & ketchup

115 KR

PANNKAKOR *A,C,G**

Pannkakor serveras med sylt & vispad grädde

Pancakes served with jam & whipped cream

125 KR

BARN BURGARE *A,C,G**

*Hemgjord svensk nötkött patty (150g) med tomat,
sallad, ketchup & pommes frites*

*Homemade Swedish beef patty (150g) with tomato,
salad, ketchup & potato fries on the side*

150 KR

**Alla våra rätter är hemgjorda, har ni
allergier & intoleranser - prata med
personalen om anpassningar. Allergener
hittas längre bak i menyn*

À LA CARTE

DESSERTER / DESSERTS

PASSION *C,G**

Passionsfrukt, citron & limekräm toppad med piña coladaskum

.....

Passionfruit, lemon & lime cream topped with piña colada foam

125 KR

PEANUT BUTTER BROWNIE *A,E,C,G**

Hembakad brownie med jordnötsmör serveras med banansorbet

.....

Homemade peanut butter brownie served with banana sorbet

130 KR



LINGON

Hemgjord färsk lingongranitè med säsongens bär & mynta

.....

Homemade fresh lingonberry granité served with seasonal berries & mint

125 KR

*Alla våra rätter är hemgjorda, har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Allergener hittas längre bak i menyn

À LA CARTE

DESSERTER / DESSERTS

CHOKLAD KÄNSLA *G**

*Känsla's egen gjorda choklad- & olivoljepraline /
Känsla's homemade chocolate & olive oil praline*

30 KR PP

KÄNSLAS ALMNÄS-OSTBRICKA

*A,C,E,G,H**

*Ett urval av Almnäs ostar, fransk Brieost, marmelad,
oliver, rostade nötter & kex*

LITEN 185 KR

STOR 275 KR

KÄNSLA'S ALMNÄS CHEESEBOARD

*A,C,E,G,H**

*A selection of local Almnäs cheeses, French Brie,
marmalade, olives, roasted mixed nuts & crackers*

SMALL 185 KR

LARGE 275 KR

**Alla våra rätter är hemgjorda, har ni
allergier & intoleranser - prata med
personalen om anpassningar. Allergener
hittas längre bak i menyn*

FROM FARM TO TABLE

KÄNSLA'S STEAKHOUSE MENU

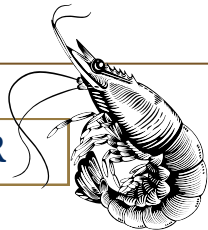
SEAFOOD PLATTER

SEAFOOD PLATTER
FOR TWO

1200 KR

Must be pre-ordered at least 8
hours in advance

AN ASSORTMENT OF SEAFOOD
SOURCED FROM EUROPEAN WATERS.
DAILY OFFER VARIES ACCORDING TO
THE CATCH OF THE DAY.
(ASK ABOUT TODAY'S OFFER)
SERVED WITH BREAD, DIPPING SAUCES
AND LEMON



SHARING STEAKS

T-BONE STEAK ca. 1 kg 850 KR

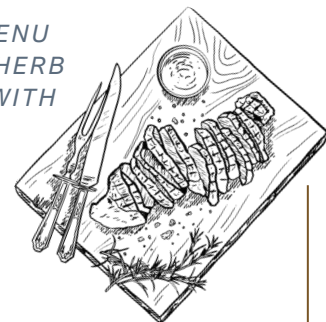
T-bone steak must be pre-ordered at least
8 hours in advance

TOMAHAWK ca. 1 kg 850 KR

Tomahawk steak must be pre-ordered at
least 8 hours in advance

ALL OUR DISHES ON THIS MENU
ARE SERVED WITH GARLIC & HERB
BUTTER AND GREEN SALAD WITH
VINAIGRETTE

We cook the meat
according to your wishes:
Bleu, Rare, Medium-Rare,
Medium,
Medium-Well & Well Done



PROTEIN

FILLET STEAK ca. 180 gr 455 KR

ENTRECÔTE ca. 250 gr 445 KR

**LAMB
ENTRECÔTE** ca. 200 gr 425 KR

ALL OUR MEAT COMES
FROM SWEDISH
PRODUCERS



SIDE DISHES

FRENCH FRIES 55 KR

**FRIES WITH ALMNÄS CHEESE
SAUCE** G* 75 KR

**POTATO GRATIN WITH
ALMNÄS CHEESE** G* 60 KR

POMMES DAUPHINES A,C,G* 65 KR

WILD BROCCOLI G* 50 KR

GREEN ASPARAGUS G* 50 KR

SAUCES & DIPS

RED WINE SAUCE 45 KR

MUSHROOM SAUCE G* 45 KR

WHISKEY SAUCE G* 45 KR

TRUFFLE MAYONNAISE C* 35 KR

TARRAGON MAYONNAISE C* 30 KR

AIOLI C* 25 KR