

Chef's Choice

*Chef's Choice krävs en förbeställning en vecka innan.
Vänligen prata med personalen.*

*Låt Carolin & hennes köksteam överraska & skämma bort
dig med en kulinarisk upplevelse.*

Tre eller fem rätter som kockarna komponerar till en meny.

*Det kan vara rätter som redan finns på vår meny eller helt nya rätter,
alltid med råvaror av högsta kvalitet i fokus.*

*En meny som varierar, så varje besök blir unikt
- det enda valet du behöver göra är om du önskar tre eller fem rätter*

En smakresa där du bara behöver luta dig tillbaka och njuta.

TRE RÄTTER: 760 KR

FEM RÄTTER: 995 KR

Önskar ni specialanpassade alternativ som vegetariskt/veganskt, eller
har ni allergier så önskar vi att ni säger till vid förbeställning
- så att alla får samma upplevelse -

DRYCKESPAKET

-LILLA-

Aperitif

3 utvalda drycker
som passar till maten

Kaffe efter maten

550 KR

-STORA-

Aperitif

5 utvalda drycker
som passar till maten

Kaffe efter maten

850 KR

Chef's Choice

À la Escoffier

***À la Escoffier krävs en förbeställning två veckor innan.
Vänligen prata med personalen.***

På Känsla handlar allt om kärlek — kärlek till råvaror, till matlagningens konst, och respekt för den magiska roll en matupplevelse kan spela i våra liv. Auguste Escoffier formade den fina matlagningskonsten som ingen före honom. I denna unika meny får ni uppleva en klassisk fransk menyordning, som Escoffier fastställde i sin niorättersvariant. De exakta rätterna är inte förutbestämda — men ordningen är det. Carolin och hennes team ser fram emot en väldigt speciell upplevelse med er.

• L'ORDRE DU MENU •

- 1 • Amuse-bouche*
- 2 • Hors d'œuvre • Förrätt*
- 3 • Potage • Soppa*
- 4 • Poisson • Fisk*
- 5 • Sorbet*
- 6 • Plat Principal (Viande) • Huvudrätt (Kött)*
- 7 • Fromage • Ost*
- 8 • Pré-dessert*
- 9 • Dessert & Mignardises*

Vi erbjuder ett dryckespaket som kompletterar menyn. Vänligen kontakta vår personal för mer information.

Pris för denna meny på förfrågan, vänligen kontakta personalen

À LA CARTE

FÖRRÄTTER / STARTERS



KÄNSLA'S RÅBIFFAR

*Finhackad svensk oxfilé, serveras i två varianter: klassisk eller asiatisk.
Finely chopped Swedish beef tartare, available as our classic version or with an Asian twist.*

LITEN / SMALL 195 KR STOR / LARGE 285 KR

KLASSISK / CLASSIC *C,G,J**

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

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

ASIATISK / ASIAN *C,F,K,L**

Oxfilé med salladslök och sesam-gochujang dressing i en krispig rispapperskorg, toppad med sous-vidad äggula

Beef fillet with spring onion and sesame-gochujang dressing in a crispy rice paper basket, topped with a sous-vide egg yolk



KÄNSLA'S SALLAD *A,C,G,H,J**

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

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

LITEN / SMALL 85 KR STOR / LARGE 155 KR

TILLVAL TILL SALLAD / SALAD ADD-ONS:

*Gratinerad getost med honung & timjan /
Gratinated goats cheese with honey & thyme — G* 95 KR*

*Strimlad svensk oxfilé stekt a la minute med färska kryddor /
Swedish beef fillet steak strips pan fried á la minute with fresh herbs — G* 125 KR*

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier &
intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Vid
frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen
fråga vår personal

À LA CARTE

FÖRRÄTTER / STARTERS

TOMAT- & BASILIKASOPPA *A,G**

*Krämig tomatsoppa med basilika, toppad med en klick crème fraîche.
Serveras med varmt ost- och vitlöksbröd*

*Creamy tomato & basil soup, finished with a dollop of crème fraîche. Served
with warm cheese & garlic bread*

150 KR

SVAMPCROSTINI *A,G**

*Säsongens svamp, varsamt blandad med gräslök, vitlök och parmesan,
serverad på krispigt hembakat bröd. Toppas med ett luftigt
karljohansvampskum*

*Seasonal mushrooms, gently tossed in chives, garlic & parmesan. Served on
crispy homemade bread & topped with a light porcini mushroom foam*

175 KR

PARMESANBAKELSE *A,C,G,H**

*Tomatcarpaccio med pekannötter, basilikapesto, och örtolja. Serveras med
en parmesanbakelse och toppad med ett fluffigt parmesancrisp*

*Tomato carpaccio with pecan, basil pesto & herb oil. Served with parmesan
pastry & topped with an airy parmesan crisp*

185 KR

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier &
intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Vid
frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen
fråga vår personal

À LA CARTE

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

MISOMARINERAD TORSKRYGG *C,D,G,N**

Misomarinerad torskrygg och fiskqueneller serverade med sjögräs, noripulver och blandad svamp, en silkeslen musselbeurre blanc samt krispiga potatisstrimlor

Miso-marinated cod loin & fish quenelles, served with seaweed, nori powder, mixed mushrooms, a silky mussel beurre blanc & crispy potato strips

375 KR



WIENER SCHNITZEL *A,C,G**

Hemgjord gyllenstekt panerad schnitzel av kalvrygg, serverad med rostade potatisskivor blandade med bacon, lök & salladslök, rårörda lingon, gurksallad med dill samt citronklyfta.

Homemade golden-fried breaded veal schnitzel, served with roasted potato slices mixed with bacon & spring onions.

Served with lingonberries, cucumber & dill salad & a lemon wedge

325 KR

HUMMERPASTA *A,B,C,G*

Hemgjord linguini i en krämig hummersås, krönt med saftigt hummerkött, regnbågslaxrom och dragonolja

Homemade linguine in a creamy lobster sauce, topped with lobster meat, rainbow trout roe & delicate tarragon oil

335 KR

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Vid frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen fråga vår personal

À LA CARTE

VARMRÄTTER / MAIN COURSES



ALMNÄS BURGARE *A,C,G,7,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 Swedish beef patty (300 gr.) on a sesame brioche with 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

250 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 & bell peppers on a rich tomato-herb sauce. Served with cucumber & chickpea salad

245 KR

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Vid frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen fråga vår personal

À LA CARTE

BARNMENY / CHILDREN'S MENU

UPP TILL 12 ÅR / UP TO 12 YEARS OLD

CHICKEN NUGGETS

Med pommes frites & ketchup A,C,I*

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

Hemgjord svensk nötkött patty (150g) A,C,G 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. Vid
frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen
fråga vår personal

À LA CARTE

DESSERTER / DESSERTS

TARTE TATIN A,G*

Karamelliserad äppeltarte serveras med körsbärsirap & hemgjord kokosglass

.....

Caramelized thin apple slices baked upside-down in golden puff pastry, finished with a drizzle of cherry syrup & homemade coconut ice cream

145 KR

PLOMMON C,G*

Pocherade plommon i rosèvin serveras i en len vaniljsås & chai crumble

.....

Plums slowly poached in rosé wine until tender. Served in a silky vanilla bean sauce & topped with spiced chai crumble

145 KR



LINGON

Hemgjord färsk lingongranité med bär & mynta

.....

Homemade fresh lingonberry granité served with berries & mint

125 KR

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar. Vid frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen fråga vår personal

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.
Vid frågor om köttets eller andra råvarors ursprung,
vänligen fråga vår personal

À LA CARTE

ALLERGENER

A - Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, spelt, khorasanvete eller och produkter därav t.ex.

vetestärkelse

B - Krästdjur och produkter därav

C - Ägg och produkter därav, till exempel lysosym

D - Fisk och produkter därav, till exempel fiskolja

E - Jordnötter och produkter framställda därav

F - Sojaböner och produkter därav, till exempel lecitin

G - Mjolk och produkter därav (inklusive laktos)

H - Nötter såsom mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt

/Queenslandsnöt, samt produkter därav

I - Selleri och produkter framställda därav

J - Senap och produkter framställda därav

K - Sesamfrön och produkter framställda därav

L - Svaveldioxid och sulfit som överstiger en viss halt

M - Lupin och produkter framställda därav

N - Blötdjur och produkter framställda därav

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar.
Vid frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen fråga vår personal

BAR MENY

BAR SNACKS

Flammkuchen Baguette

Ugnsbakade baguetteskivor med en röra gjord på skinka, lök, gräslök & crème fraiche

65 KR

Känslas Almnäs-ostbricka

Ett urval av Almnäsostar, fransk Brieost, marmelad, oliver, rostade nötter & kex

LITEN / STOR

185 KR 275 KR

POMMES FRITES

LITEN / STOR

55 KR 95 KR

SALTADE JORDNÖTTER

25 KR

OLIVER

Liten skål med oliver

35 KR

VITLÖKSBRÖD

3 Skivor smörstekt vitlöksbröd

40 KR

CHIPS

35 KR

ÖLKORV

Liten skål med cabanossi

45 KR

Alla våra rätter är hemgjorda. Har ni allergier & intoleranser - prata med personalen om anpassningar.
Vid frågor om köttets eller andra råvarors ursprung, vänligen fråga vår personal

ÖL MENY

ÖL PÅ FLASKA

PAULANER MÜNCHER HELL 4,9%	50CL - 89 KR
PAULANER HEFEWEIZEN 5,5%	50CL - 95 KR
ZUBR LAGER 5%	50CL - 89 KR
HEINEKEN 5%	33CL - 69 KR
STELLA ARTOIS 5%	33CL - 75 KR
CORONA 4,5%	33CL - 69 KR

ÖL PÅ FAT

POPPELINO LAGER 4.7% *glutenfri***

30 CL - 69 KR / 40 CL - 79 KR / 50 CL - 89 KR

BECK'S PILSNER 5%

30 CL - 69 KR / 40 CL - 79 KR / 50 CL - 89 KR

CIDAR

BRISKA FLÄDER 4,5% 33CL - 75 KR

BRISKA PÄRON 4,5% 33CL - 75 KR

BAR MENY

COCKTAILS

COSMOPOLITAN	155 KR
Citronvodka, Cointreau, tranbärsjuice, limejuice, sockerlag	
ENGLISH GARDEN	155 KR
Sapphire gin, fläder likör, äppeljuice, limejuice, sockerlag	
ESPRESSO MARTINI	155 KR
Kahlúa , vaniljvodka, kaffe, sockerlag	
NEGRONI	145 KR
Campari, Martini Rosso, No.3 London dry gin, apelsin	
CINNAMON MARGARITA	145 KR
Dos Mas kanel tequila, lönnsirap, äppeljuice, limejuice	

SPRITZ

VITT VIN SPRITZ	145 KR
Vitt vin, citronjuice, sockerlag, Loka naturell eller Sprite	
FLÄDER SPRITZ	155 KR
Vodka, prosecco, limejuice, fläder monin, lime	

SOUR COCKTAILS

KÄNSLAS WHISKEY SOUR	155 KR
Whiskey, citronjuice, apelsinsirap, äggvita	
AMARETTO SOUR	155 KR
Disaronno, whiskey, citronjuice, sockerlag, äggvita	
PASSIONSFRUKT SOUR	145 KR
Passoã, limejuice, sockerlag, äggvita	

GIN & TONIC'S

Sapphire gin	28 KR
Gordon's Pink gin	28 KR
Hendrick's gin	31 KR
No.3 London dry gin	40 KR
Monkey 47 gin	44 KR
Sipsmith gin	47 KR

**PRIS PER CENTILITER*

Tonicvatten	25 KR
-------------	--------------

VARMA DRINKAR 5 CL

IRISH COFFEE	155 KR
Jameson whiskey, brunt socker, kaffe, grädde	
KAFFE KARLSSON	155 KR
Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	
CALIMERO	155 KR
Ägglikör, Baileys, kaffe, grädde	

SHOTS

HOT SHOT	89 KR
Galliano Vanilj, kaffe, grädde	
B-52	99 KR
Kahlúa, Baileys, Cointreau	
LEMON DROP	89 KR
Limoncello, vodka, citronjuice	

BAR MENY

ROM

DIPLOMATICO RESERVA	39 KR
RON ZACAPA CENTENARIO	57 KR
PLANTATION XO 20TH ANNIVERSARY	45 KR
ANGOSTURA 7 ÅR	29 KR
BACARDI: CARTA BLANCA / CARTA ORO	22 KR

COGNAC

GRÖNSTEDT'S MONOPOLE VSOP	39 KR
REMY MARTIN	59 KR
HENNESSY	55 KR
ICE	65 KR

CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE	39 KR
BOULARD V.S.O.P	45 KR

LIKÖR & BITTERS

BAILEYS	24 KR
KAHLUA	24 KR
AMARULA	39 KR
DISARONNO	20 KR
MALIBU	25 KR
LICOR 43	25 KR

LIMONCELLO	29 KR
LIQUORE STREGA	25 KR
SAMBUCA	35 KR
GAMMEL DANSK	22 KR
FERNET-BRANCA	22 KR
JÄGERMEISTER	24 KR
CAMPARI	22 KR
FLAGGPUNCH	24 KR

TEQUILA

OLMECA	22 KR
PATRON XO	32 KR

GRAPPA

PO DI POLI	22 KR
------------	-------

*PRIS PER CENTILITER

BAR MENY

WHISKEY/BOURBON

IRLAND

JAMESON BLEND 22 KR

USA/KANADA

BULLEIT 95 RYE 35 KR

BULLEIT BOURBON 35 KR

FOUR ROSES BOURBON 22 KR

JIM BEAM RED STAG 24 KR
BLACK CHERRY

SKOTTLAND

SPEYBURN SINGLE MALT 30 KR

FOR PEAT'S SAKE BLEND 28 KR

GLENFIDDICH 12 ÅR SINGLE MALT 30 KR

MACALLAN 12 ÅR SINGLE MALT 45 KR

LAPHROAIG 10 ÅR SINGLE MALT 38 KR

LAGAVULIN 16 ÅR SINGLE MALT 65 KR

HIGHLAND PARK 12 ÅR SINGLE MALT 33 KR

SVERIGE

MACKMYRA 08 SPECIAL HANDPLOCKAD 60 KR
BUTELJERAD VÅREN 2012

VODKA

ABSOLUT VODKA: 22 KR

CITRON / LIME / VANILJ

GREY GOOSE VODKA 40 KR

BOLS VODKA 20 KR

ABSOLUT ELYX 40 KR

BELVERDE VODKA 40 KR

GIN

SAPPHIRE 28 KR

NO3 LONDON DRY GIN 40 KR

HENDRICK'S 31 KR

SIPSMITH V.J.O.P. 47 KR

MONKEY 47 44 KR

*PRIS PER CENTILITER

ALKOHOLFRI

LÄSK/MINERALVATTEN

PEPSI 33CL	35 KR	BUNDABERG GINGER BEER	
PEPSI MAX 33CL	35 KR	37.5CL	65 KR
LOKA NATURELL 33CL	29 KR	INDIAN TONIC 20CL	25 KR
LOKA CITRON 33CL	29 KR	CITRON YUZU.....	65 KR
ZINGO APELSIN 33CL	35 KR	PERSIKA GRAPE	65 KR
7UP ZERO 33CL	35 KR	JUICE	45 KR
		FESTIS	15 KR

ALKOHOLFRI ÖL/CIDER

MELLERUDS PILSNER 0,5%	55 KR
GRÄNGES LÄTTÖL 2.1%	40 KR
BRISKA PÄRON 0,5%	55 KR

MOCKTAILS - 85 KR

ÄPPLE- & MYNTAMARTINI

Äpplejuice, passionsfruktsirap,
citronjuice, mintsirap, Loka
citron

SHIRLEY TEMPLE

Ginger ale, Loka citron,
grenadine, limejuice

KAFFE

BRYGG KAFFE .. 32 KR

ENKEL ESPRESSO 36 KR

CAPPUCCINO .. 42 KR

AMERICANO .. 36 KR

DUBBEL ESPRESSO .. 40 KR

LATTE .. 45 KR