

SÄLLSKAPS MENY

FÖRRÄTT

- (V) SPARRIS** 115
Grillad grön sparris med salladsskott,
saltrostade macadamianötter och olivolja
- LÖJROM** 175
30g Amerikansk löjrom med
klassiska tillbehör
- RÅBIFF** ½ - 145
Oxinnanlår med rödbeta, kapris,
pepparrot, lök, dijonnaise och
pommes allumettes

VARMRÄTT

- (V) GRILLAD ZUCCHINI** 185
Grillad zucchini med knippmorot, tofu, hyvlad
rädisa, rostade rapsfrön, örtvinaigrette,
dilktrutong och, morotspuré
- RÖDING** 225
Stekt röding med sallad på gurka, rädisa
och pepparrot. Beurre blanc med dill och
forellrom samt färskpotatis
- STEAK-FRITES** 295
Grilled ribeye with tomato and onion salad,
béarnaise and French fries

DESSERT

- (V) INKOKT PÄRON** 95
Inkokt päron med kokossorbet, rostad
marsipan och saltrostade mandlar
- CRÈME BRÛLÉE** 95
- CHOKLAD** 95
Chokladcremeux med jordgubbssorbet,
krokant och färska jordgubbar

SET-MENY

BLEAK ROE / STEAK-FRITES / CRÈME BRÛLÉE

-- 525 --

VINPAKET

-- 325 --

SÄLLSKAPS MENY

FÖRRÄTT

- (V) SPARRIS** 115
Grillad grön sparris med salladsskott,
saltrostade macadamianötter och olivolja
- LÖJROM** 175
30g Amerikansk löjrom med
klassiska tillbehör
- RÅBIFF** ½ - 145
Oxinnanlår med rödbeta, kapris,
pepparrot, lök, dijonnaise och
pommes allumettes

VARMRÄTT

- (V) GRILLAD ZUCCHINI** 185
Grillad zucchini med knippmorot, tofu, hyvlad
rädisa, rostade rapsfrön, örtvinaigrette,
dilktrutong och, morotspuré
- RÖDING** 225
Stekt röding med sallad på gurka, rädisa
och pepparrot. Beurre blanc med dill och
forellrom samt färskpotatis
- STEAK-FRITES** 295
Grilled ribeye with tomato and onion salad,
béarnaise and French fries

DESSERT

- (V) INKOKT PÄRON** 95
Inkokt päron med kokossorbet, rostad
marsipan och saltrostade mandlar
- CRÈME BRÛLÉE** 95
- CHOKLAD** 95
Chokladcremeux med jordgubbssorbet,
krokant och färska jordgubbar

SET-MENY

BLEAK ROE / STEAK-FRITES / CRÈME BRÛLÉE

-- 525 --

VINPAKET

-- 325 --

MENU FOR LARGE PARTIES

STARTER

- (V) ASPARAGUS** 115
Grilled green asparagus with salad sprouts,
salt roasted macadamia nuts and olive oil
- BLEAK ROE** 175
30g American bleak roe with classic
accompaniments
- STEAK TARTARE** ½ - 145
Beef topside with beetroot, capers,
horseradish, onion, dijonnaise and
pommes allumettes

MAIN COURSE

- (V) GRILLED ZUCCHINI** 185
Grilled zucchini with carrot, tofu, radish,
roasted seeds, herb vinaigrette, dill crouton
and carrot puré
- CHAR** 225
Pan fried char with a salad of cucumber,
radish and horseradish. Dill and trout roe
beurre blanc and new potatoes
- STEAK-FRITES** 295
Grilled ribeye with tomato and onion
salad, béarnaise and French fries

DESSERT

- (V) PEAR** 95
Preserved pear with coconut sorbet,
roasted marzipan and salt roasted almonds
- CRÈME BRÛLÉE** 95
- CHOCOLATE** 95
Chocolate cremeux with strawberry sorbet,
crisp and fresh strawberries

SET-MENU

BLEAK ROE / STEAK-FRITES / CREME BRÛLÉE

-- 525 --

WINE PAIRING

-- 325 --

MENU FOR LARGE PARTIES

STARTER

- (V) ASPARAGUS** 115
Grilled green asparagus with salad sprouts,
salt roasted macadamia nuts and olive oil
- BLEAK ROE** 175
30g American bleak roe with classic
accompaniments
- STEAK TARTARE** ½ - 145
Beef topside with beetroot, capers,
horseradish, onion, dijonnaise and
pommes allumettes

MAIN COURSE

- (V) GRILLED ZUCCHINI** 185
Grilled zucchini with carrot, tofu, radish,
roasted seeds, herb vinaigrette, dill crouton
and carrot puré
- CHAR** 225
Pan fried char with a salad of cucumber,
radish and horseradish. Dill and trout roe
beurre blanc and new potatoes
- STEAK-FRITES** 295
Grilled ribeye with tomato and onion
salad, béarnaise and French fries

DESSERT

- (V) PEAR** 95
Preserved pear with coconut sorbet,
roasted marzipan and salt roasted almonds
- CRÈME BRÛLÉE** 95
- CHOCOLATE** 95
Chocolate cremeux with strawberry sorbet,
crisp and fresh strawberries

SET-MENU

BLEAK ROE / STEAK-FRITES / CREME BRÛLÉE

-- 525 --

WINE PAIRING

-- 325 --