

SÄLLSKAPS MENY

FÖRRÄTT

- (V) SPARRIS** 115
Grillad grön sparris med salladsskott, saltrostade macadamianötter, olivolja och ramslökscreme
- 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, dillkrutonger och morotspurée
- RÖDING** 225
Stekt röding med sallad på gurka, rädisa och pepparrot. Beurre blanc med dill och forellrom samt färskpotatis
- STEAK-FRITES** 295
Grillad Entrecôte med tomat- och löksallad, rödvinssås, bearnaise och pommes frites

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 / CREME BRÛLÉE

-- 525 --

VINPAKET

-- 325 --

MENU FOR LARGE PARTIES

STARTER

- (V) ASPARAGUS** 115
Grilled green asparagus with salad sprouts, salt roasted macadamia nuts, olive oil and ramson crème
- 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 croutons and carrot purée
- 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, red wine sauce, 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 --