

SÄLLSKAPS MENY

FÖRRÄTT

- (V) JORDÄRTSKOCKSSOPPA** 115
Krämig jordärtskocksoppa med rostad svamp, jordärtskockschips, gräslök och timjanolja
- LÖJROM** 175
30g Amerikansk löjrom med klassiska tillbehör
- RÅBIFF** ½ - 145
Oxinnanlår med rödbeta, kapris, pepparrot, lök, dijonnaise och pommes allumettes

VARMRÄTT

- (V) BLOMKÅL** 185
Rostad blomkål med grillad palsternacka, morot och lök, kålsky, picklad steklök och hasselnötter
- HÄLLEFLUNDRA** 245
Stekt hälleflundra med velouté, rotfruktsbrunoise, dillpicklad gurka och potatis- och palsternackspuré
- STEAK-FRITES** 295
Grillad entrecôte med tomat- och löksallad, rödvinssås, bearnaise och pommes frites

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE** 95
- (V) BROWNIE** 95
Chokladbrownie med hallon- och vaniljcrème och hallonsorbet
- ÄPPLE** 95
Inkokt äpple med kardemumma- och havrecrumble, brynt smörcrème och färskostglass

SET-MENY

LÖJROM / STEAK-FRITES / CREME BRÛLÉE

-- 525 --

VINPAKET

-- 325 --

MENU FOR LARGE PARTIES

STARTER

- (V) JERUSALEM ARTICHOKE SOUP** 115
Creamy Jerusalem artichoke soup with roasted mushrooms, Jerusalem artichoke chips, chives and thyme 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) CAULIFLOWER** 185
Roasted cauliflower with grilled parsnip, carrot and onions, cabbage jus, pickled onions and hazelnuts
- HALIBUT** 245
Pan fried halibut with velouté, brunoise of root vegetables, dill pickled cucumber with potato and parsnip purée
- STEAK-FRITES** 295
Grilled ribeye with tomato and onion salad, red wine sauce, béarnaise and French fries

DESSERT

- (V) BROWNIE** 95
Chocolate brownie with raspberry and vanilla crème and raspberry sorbet
- CRÈME BRÛLÉE** 95
- APPLE** 95
Preserved apple with cardamom and oats crumble, browned butter crème and cream cheese ice cream

SET-MENU

BLEAK ROE / STEAK-FRITES / CREME BRÛLÉE

-- 525 --

WINE PAIRING

-- 325 --