

Gruppmenyer 2024

Starter

Main

Dessert

Meny 1

Laxtartar- rödbetor & avokado
(salmom "tartar" beetroot & avocado)

Krispigt anklår- cassoulet med sidfläsk, rimmat äpple & veloute
(Crispy duck leg- cassoulet with lardons, apple & veloute)

Creme Brulée med mjölkchoklad
(Milk chocolate Creme Brulée) 425:-

Meny 4 (Suédois)

Toast skagen
(Prawn & mayo toast)

Ballontine på kyckling & bacon med rostad potatis & citronsky
(Chicken & bacon ballontine, rost potatoes & lemon jus)

Chokladtryffel
(Chocolate truffle) 385:-

Meny 2

Sallad på rökt sik, vaktelägg & kaprisdressing.
(Smoked whitefish, quail egg & caper dressing)

Peposso- oxspjäll bräserverad i rödvin söt vitlök, öppen svampravioli
(Rib of beef braised in red wine, sweet garlic, open ravioli of wild mushrooms)

Tiramisu med äpple & punch
(Swedish tiramisu with apple & arrak punch) 560:-

Vinpaket:

1. 2 glas vin, kaffe & dessertvin 375:-

2. 3 glas vin, kaffe & dessertvin 495:-

3. Fördrink, 2 glas premium vin, Kaffe & Avec 795:-

Meny 3

Mille feuille- anklever, honung & ingefära
(Krispy pastry layerd with foie gras paté, honey & ginger)

Rosa kalventrecote- tryffelsky, pommes-Anna & petit farcis
(Veal ribeye- tryffle jus, pomme-Anna & stuffed vegetables)

Fläder "fromage" med maräng & mynta
(Elderberry mousse with meringue & mint) 625:-

(Gäller endast för sällskap 15 pers el mer)

