

Kallt & Sillbord

Gubbröra • Skagenröra • Inlagd sill • Senapssill • Currysill • Västerbottenost • Kryddost • Skärgårdssill • Matjessill • Tonfisktartar • Varmrökt laxmousse • Kallrökt lax • Gravad lax • Räkcocktail • Ägghalvor med räkor • Löjromscanapé • Julskinka • Charkuterier • Sikaforsröra i tunnbröd • Apotekarnas senap • Comte • Stilton • Brie • Päronmustardo

Tillbehör

Focaccia • Krutonger • Aioli • Hovmästarsås • Rödbettsallad • Tabasco • Citron • Schalottenlöksvinägrett • Brynt smör • Chiligarlicmajonnäs • Bearnaisesås • Inkokt rödkål

Varmt

Janssons frestelse • Hummersoppa • Kokt potatis • Rockefeller-ostron • Vitlöksgratinerade musslor • Prinskorvar från Nibble • Hemtrillade köttbullar • Kolgrillad ryggbiff • Baby back ribs • Kålsallad • Calamares • Potatisgratäng • Scampi pil pil

Skaldjur

½ Hummer pp • Färska Smögenräkor • Rökta räkor • Havskräftor • Krabbklor • Ostron

Dessert Plateau

Vindruvor • Kex • Egentillverkade glassar & sorbet • Mandelmussla • Hjortronmylta • Vispad grädde • Chokladboll • Chokladtryffel • Julgodis • Lakritstarté • Crema catalana • Fruktsallad • Mjuk pepparkaka med lingonfrosting • Praliner • Saffransdammsugare

Med reservation för ändringar.



Vegansk meny

Snacks

Vegansk "Brommatacos"

•

Tångkaviar, vegansk majonnäs, rödlök

Förrätt

Vegansk tonfisk med babygemsallad

•

Vegansk chilimajonnäs, sesamfrön, korriander

Varmrätt

Vegansk pasta funghi

•

Svamp, tryffel, vegansk parmesan

Dessert

Vegansk chokladbrownie

•

Hemgjord mango- & passionssorbet, fruktsallad

560 kr

Med reservation för ändringar.