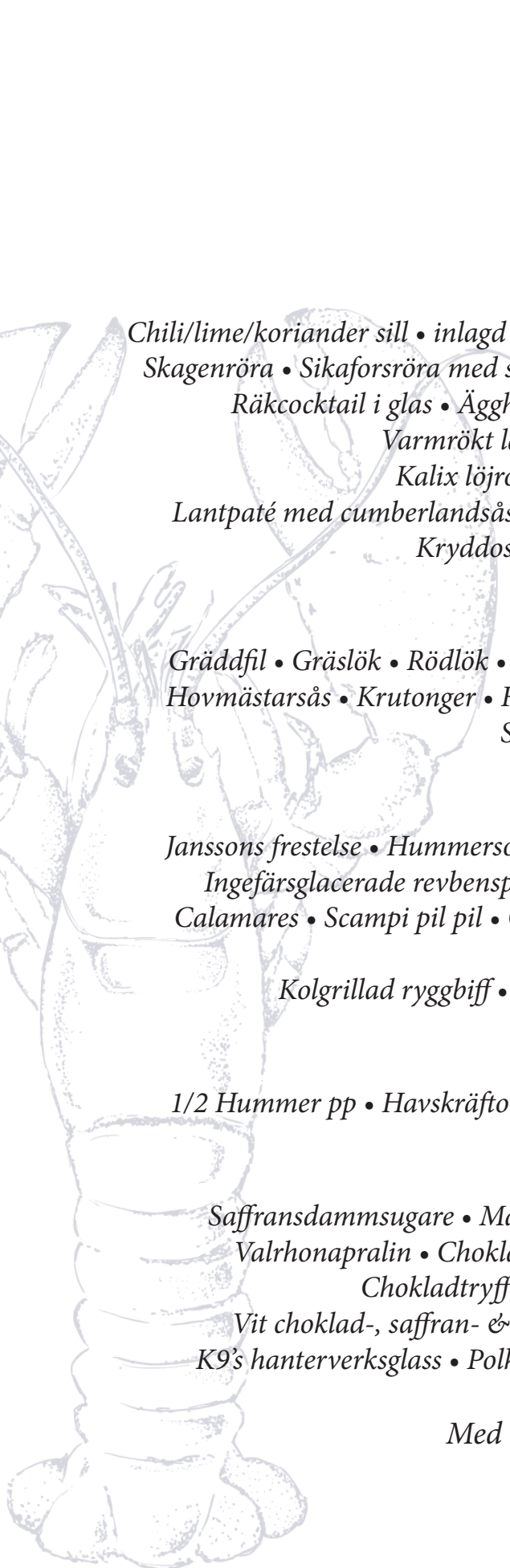




Kallt & Sillbord

Chili/lime/koriander sill • inlagd sill • Senapssill • Skärgårdssill • Matjessill • Gubbröra • Skagenröra • Sikaforsröra med sikrom i tunnbröd • Kräftstjärtar med dillsmajonnäs • Räkcocktail i glas • Ägghalvor med räka och majonnäs • Kallrökt lax • Varmrökt lax • Gravad lax • Tonfisk tartar • Kalix löjrom vispad smetana • Julskinka • Lantpaté med cumberlandsås • Rökt hjortkorv • Onsala korv • Västerbottenost • Kryddost • Stilton • Wrångebäck • Brie

Tillbehör

Gräddfil • Gräslök • Rödlök • Hembakt vört • Kokt potatis • Apotekarnas senap • Hovmästarsås • Krutonger • Fikonmarmelad • Kex • Aioli • Hogwash • Tabasco • Sriracha • Citronklyftor

Varmt

Janssons frestelse • Hummersoppa • Prinskorv från Nibble gård • K9's köttbullar • Ingefärsglacerade revbenspjäll • Ostron Rockefeller • Gratinerade musslor • Calamares • Scampi pil pil • Citrus- & fänkålssallad • Kålsallad med valnötter • Chili/garlic majonnäs • Kolgrillad ryggbiff • Potatisgratäng • Bearnaise • Rödvinssky •

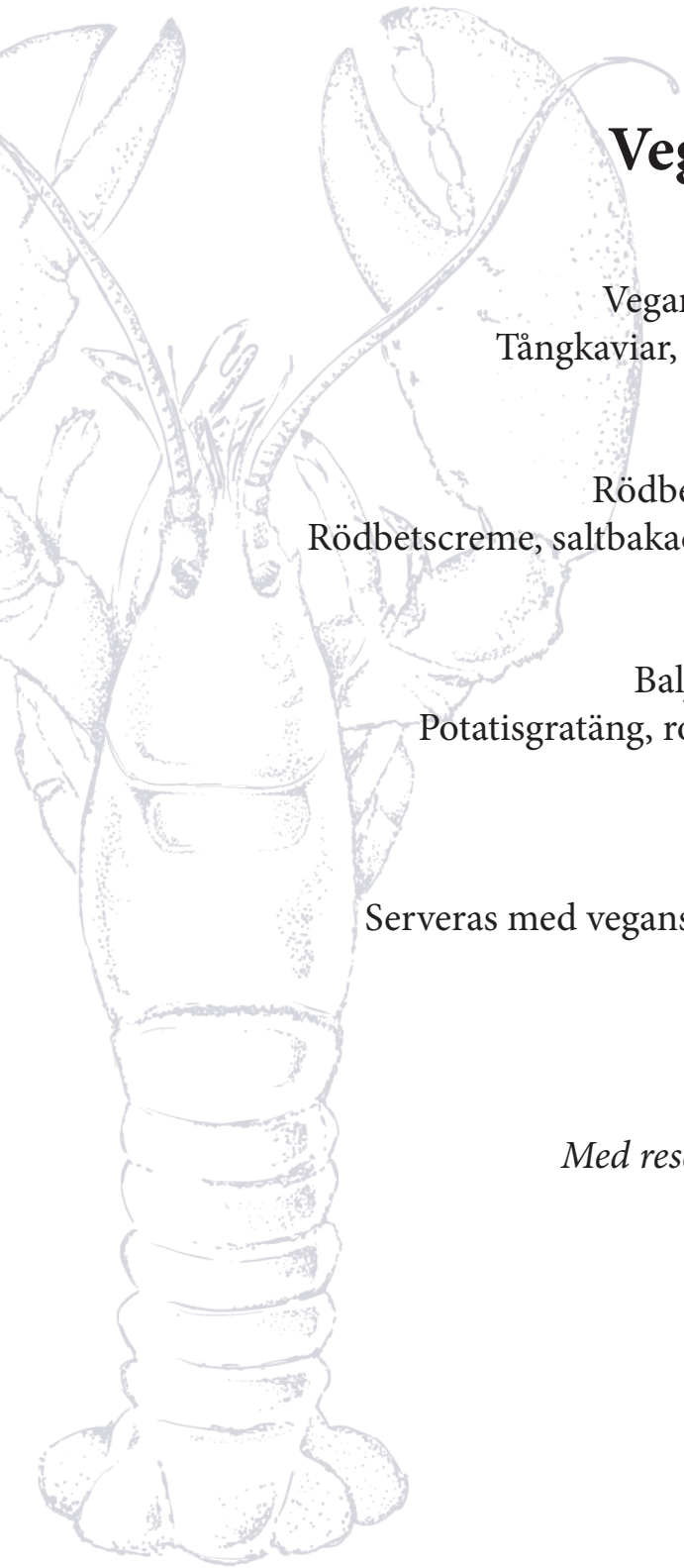
Skaldjur

1/2 Hummer pp • Havskräftor • Färska räkor • Rökta räkor • Krabbklor • Ostron

Dessert Plateau

Saffransdammsugare • Mandelmussla med bärkompott & vispad grädde • Valrhonapralin • Chokladboll • Ris à la Malta pannacotta & apelsin • Chokladtryffel • Lakritstarté • Creme catalane • Vit choklad-, saffran- & punchkladdkaka med lingongrädde • Julgodis • K9's hanterverksglass • Polka • Mandel & saffran • mango & passions sorbet

Med reservation för ändringar.



Vegansk meny

Snacks

Vegansk "Brommatacos"
Tångkaviar, vegansk majonnäs, rödlök

•

Förrätt

Rödbeta & chevre "tartar"
Rödbetscreme, saltbakade rödbetor, marconamandlar, ruccola

•

Varmrätt

Baljväxt "tournedos"
Potatisgratäng, rostad brysselkål och rödvinssky

•

Dessert

Brownie
Serveras med vegansk vaniljglass och körsbärskompott

•

595 kr

Med reservation för ändringar.