



SÄLLSKAPSMENY

Dessa rätter är anpassade för sällskap om minst nio personer.

Ni komponerar er egen 3-rättersmeny.

Självklart tar vi hänsyn till eventuella allergier och specialkost.

Beställningen ska vara oss tillhanda senast fem dagar innan er ankomst.

FÖRRÄTT

Burrata “gazpacho” 165 kr

Svenska tomater, spansk körvel, silverlök & olivolja

Löjromstoast 295 kr

Löjrom från Kalix, nystekt brioche,
smetana, rödlök & gräslök

Oxfilecarpaccio på svensk mjölkko 295 kr

Löjrom från Kalix, dragon & rostad surdeg

VARMRÄTT

Smörstekt röding 365 kr

Grön sparris med salvia & citron, gröna blad,
Sandefjordsås & färskpotatis “midsommar”

Grillad ryggbiff på svensk mjölkko 545 kr

Brynt smörbearnaise, bakade tomater, confiterad vitlök,
grönsallad & pommes frites

Grillad tournedos 545 kr

Provençalepotatis, haricots verts
& sås på tre sorters peppar

DESSERT

Crème brûlée 135 kr

Jordgubbar 155 kr

Vit chokladmousse, rostad mandel & sorbet på basilika & äpple

Bokningsvillkor

Senast två arbetsdagar innan er ankomst meddelas restaurangen slutligt antal gäster, därefter debiteras antal föränmälda menyer. För att kunna leverera en helhetsupplevelse vid ert besök ber vi er att hålla er inbokade ankomsttid.

Avbokning av hela bokningen görs skriftligen via epost.

Godkända betalsätt

Vi tar ej emot separata betalningar per person, max 2 kort. Betalkort (Amex, Master/Eurocard, VISA) godkännes. Om faktura önskas, emotses en förbeställning med fullständiga fakturauppgifter. Betalningsvillkor: 10 dagar.