



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 180 kr

Plommon, mynta, olivolja & pistage

Löjromstoast 295 kr

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

Pelle Janzon 295 kr

Oxfile från svensk mjölkko, äggula,
silverlök, pepparrot & löjrom från Kalix

VARMRÄTT

Ångad röding 365 kr

Aurorasås, saffran, palsternacka & grillad kål

Anka från Skåne 425 kr

Bröst & lår, sauce aromatic, svamp, rostad pumpa & frön

Grillad tournedos 545 kr

Provençalepotatis, haricots verts
& sås på tre sorters peppar

DESSERT

Crème brûlée 135 kr

Vilda blåbär 155 kr

Vit chokladmousse, kardemumma & vaniljglass med mandel

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.