



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.

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.

FÖRRÄTT

Burrata med zucchini 180 kr

Fikon, basilika, mynta, citron, mandel & olivolja

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

Pocherad hälleflundra “moules” 425 kr

Rotselleri, svart vitlök, blåmussla, rostad surdegsbröd & parmesan

Majsanka från Frankrike 415 kr

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

Grillad tournedos 545 kr

Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar

DESSERT

Crème brûlée 135 kr

Citrus 155 kr

Nyfriterad munk, apelsin, hasselnöt & färskost

Granny Smith 145:-

Vanilj, olivolja & citron

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.