

W E L C O M E T O

NORDA

Sällskapsmeny

Komponera er egna meny. Vi ser gärna att hela sällskapet äter en och samma meny men vi tar självklart hänsyn till allergier och specialkost.

FÖRRÄTTER

Svamp "toast" 145:-

Våffla, gräddstuvad silverlök, säsongens svampar, ramslökskapris

Oxtartar 175:-

Grillad aubergine, syltad chili, grillad lökemulsion, alumettes

Havskräfta 235:-

Grillad med citron & vilökssmör, bröd

HUVUDRÄTTER

Smörbakad torskrygg 375:-

Kräftvelouté, sautérad spenat, confiterad morotspuré

Bräserad oxkind 295:-

Puré på mandelpotatis, svartrökt fläsk, saltbakad morot, rödvinssky

Kroketter på karamelliserade rosélinser 245:-

Grillad svamp, rotselleri, rostad morot, schalotten- & kålbuljong

DESSERT

Pekapaj 135:-

Chokladsorbet, lönnsirapskola

Cheesecake 125:-

Äpple, calvados

Cremé Brulée 115:-



W E L C O M E T O

NORDA

GROUP MENU

Compose your own menu. We would like the whole party to eat the same menu, but of course we will adapt for allergies and special diets.

STARTERS

Mushroom toast 145:-

Waffle, silver onion cream, seasonal mushrooms, wild garlic capers

Ox tartare 175:-

Grilled aubergine, pickled chili, grilled onion emulsion, allumettes

Langoustine 235:-

Grilled lemon and garlic butter, bread

MAIN COURSES

Butter-baked cod loin 375:-

Crayfish velouté, sautéed spinach, confit carrot purée

Braised ox cheek 295:-

Almond potato purée, black-smoked pork, salt-baked carrot,
red wine sauce

Croquettes 225:-

Caramelized rosé lentils, grilled mushrooms, celeriac, roasted
carrot, shallot & cabbage broth

DESSERTS

Pecan pie 135:-

Chocolate sorbet, maple syrup fudge

Cheesecake 125:-

Apple, calvados

Cremé Brulée 115:-

