

W E L C O M E T O

NORDA

Sällskapsmeny

Komponera er egna meny. Hela sällskapet väljer en och samma meny men vi tar självklart hänsyn till allergier och specialkost.

FÖRRÄTTER

Svampvåffla 145:-

Säsongens svampar, gräddstuvad silverlök & ramslöskapris

Oxtartar 175:-

Aubergine, syltad chili, majo på grillad lök & frasisg potatis

Havskräfta 235:-

Grillad med citron & vilökssmör serveras med bröd & aioli

HUVUDRÄTTER

Torskrygg 375:-

Kräftvelouté, bakad morotscremé & spenat

Bräserad oxkind 295:-

Rödvinskys, svartrokt sidfläsk & mandelpotatispuré med stekta bröd smulor

Kroketter på karamelliserade rosélinser 245:-

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

DESSERT

Pekapaj 135:-

Karamelliserade pekannötter, chokladsorbet & lönnsirapskola med Calvados

Cheesecake 125:-

Rosetteäpple & rosmarin

Cremé Brulée 115:-



W E L C O M E T O

NORDA

GROUP MENU

Compose your own menu. The whole party chooses one and the same menu, but we of course take allergies and special diets into account.

STARTERS

Mushroom waffle 145:-

Mushrooms, creamed silver onion, parmesan & wild garlic capers

Steak tartare 175:-

Eggplant, pickled chili, grilled onion mayo & crispy potato

Langoustine 235:-

Grilled with lemon- and garlic butter served with bread & aioli

MAIN COURSES

Cod 375:-

Crayfish velouté, carrot crème & wilted spinach

Braised ox cheek 295:-

Red wine jus, almond potato puré with bred crumbles & black smoked pork

Croquettes 225:-

Caramelized rosé lentils from Gotland, wild mushrooms, grilled carrots roasted green shallot- & cabbage broth

DESSERTS

Pecan pie 135:-

Caramelized pecans, chocolate sorbet & maple syrup toffee with Calvados

Cheesecake 125:-

Apple & rosemary

Cremé Brulée 115:-

