

*Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval  
samt eventuella allergier och andra avvikelser.*

**OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.**

## TRERÄTTERS MENYERNA

### MENY 1

#### KRÄMIG SOPPA PÅ JORDÄRTSKOCKA

*Pocherat ägg, foveallrom, kompot på  
purjolök och dill*

#### GRILLAD KALVENTRECÔTE

*Svamp- och tryffelsmör, örthakad portabello,  
rotselleri, sotad lök, rostad potatis, rostad sky.  
(Serveras som bordsbuffé "family style")*

#### CRÈME BRÛLÉE

### MENY 2

#### NABOS ITALIENSKA RÅBIFF

*Parmesan, pancettakrisp, tomat, syrad lök, kapris, salvia,  
torkade oliver*

#### LÄTTRIMMAD UGNSBAKAD REGNBÅGLAX

*Amandinepotatis, sikrom, bakad fänkål, vitvinsås, dill  
(Serveras som bordsbuffé "family style" vid över 35 gäster).*

#### MARÄNGSVISS

*Blåbär, hallon, vaniljparfait, lättvispad grädde,  
kolakrisp, maräng*

*Vegetariskt alternativ:*

#### HELBAKAD SPETSKÅL

*Ostronskiölding, varm tryffelvinnaigrette, kräm på  
jordärtskocka, silverlök, rostad mandel, krasse  
(Går att få vegansk)*

TVÅ RÄTTER 495 / PERSON • TRE RÄTTER 595 / PERSON

#### DRYCK TILL MATEN?

*Se blad tre för för dryckesförslag*



#### MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

*Se blad tre eller vår á la cartemeny  
för utbud.*

*Senast sex dagar innan ert besök behöver vi ert menyval  
samt eventuella allergier och andra avvikelser.*

**OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.**

## KÖTTMENYN

*OBS: Serveras till sällskap över 20 personer*

**GRILLAD KALVENTRECÔTE  
ROSTAT KYCKLINGLÅR "CHIMICHURRI"  
PULLED PORK I GRYTA MED HJÄRTSALLAD  
CHORIZO**

### TILLBEHÖR:

*Rostade tomater, salsa på majs, haricotverts, bakad spetskål  
med varmt tryffel-smör och hasselnötter, rostad sky, dragonsmör,  
vitlökscreme, gratinerad potatis*

*Kött och tillbehör serveras i form av bordshuffé  
"family-style" till hela sällskapet*

*Komplettera gärna med mingelrätter, förrätt och dessert från någon  
av de andra menyerna.*

445 / PERSON

## SKALDJURSPLATÅN

*Skaldjur på isplatå med tillbehör  
till hela sällskapet*

**HALV HUMMER  
KUNGSKRABBA 100G  
EN NÄVE FÄRSKA RÄKOR  
EN NÄVE RÖKTA RÄKOR  
2 ST OSTRON FINE DE CLAIRE**

### TILLBEHÖR:

*Aioli, majonnäs, lökvinnaiquette,  
citron, bröd och smör*

*Komplettera gärna med mingelrätter, förrätt och dessert från någon  
av de andra menyerna.*

895 / PERSON

### DRYCK TILL MATEN?

*Se blad tre för för dryckesförslag*



### MINGEL FÖRE MIDDAGEN?

*Se blad tre eller vår á la cartemeny  
för utbud.*

**MINGELMENY**

**BURRATA**

*Tomat, gremolata, marconamandlar*

**RÅBIFF**

*Parmesan, tomat, kapris, pancetta*

**SIKROMSKOPP**

*Gräddfil, kavring*

165 / PERSON



**DRYCKESFÖRSLAG**

*Vi erbjuder skraddarsydda dryckespaket à 350:- för tre glas som passar våra menyer.  
Delar av övrigt sortiment finner ni nedan.*

**VITT VIN**

**2015 CHABLIS,  
DOMAINE WILLIAM FÈVRE**

*Chardonnay. Bourgogne, Frankrike*

660

**2018 SANCERRE LES FREDINS,  
GITTON PÈRE ET FILS**

*Sauvignon blanc. Loire, Frankrike*

635

**2015 SAAR RIESLING,  
DONATUSHOF**

*Riesling. Mosel, Tyskland*

525

**2020 VALMONT BLANC,  
DOMAINES PAUL MAS**

*Grenache blanc,  
Languedoc rousillon, Frankrike*

480

**BUBBEL & CHAMPAGNE**

**LOS MONTEROS BRUT,  
BODEGAS MURVIEDRO**

*Macabeo. Cava, Spanien*

630

**NICOLAS FEUILLATTE  
BRUT RESERVE**

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot  
Meunier. Champagne, Frankrike*

780

**TAITTINGER BRUT RESERVE E**

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot  
Meunier. Champagne, Frankrike*

870

**RÖTT VIN**

**2016 LA VIGNÉE,  
BOUCHARD PERE & FILS**

*Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike*

570

**2018 LANGHE ROSSO "PININ",  
BORGOGNO**

*Nebbiolo. Piemonte, Italien*

650

**2018 PETIT VERUM ORGANIC,  
BODEGA VERUM**

*Tempranillo. La Mancha, Spanien*

480

**2018 LES CLEFS DE L'ENCLAVE  
VIGNERON DE L'ENCLAVE**

*Grenache, Syrah. Rhone, Frankrike*

570

*Självklart erbjuder vi även  
alkoholfria alternativ.*



*Se vår à la cartemeny för andra  
dryckesalternativ.*