

Affärslunch- & konferensmeny

2019

.....

FÖRRÄTTER

Sesamsotad laxrygg / sojamajo / yuzu- & citrongräsvinägrette / ingefärspicklad fänkål / cashewnötter / koriander

139:-

Liten råbiff på innanlår (US) / champagnesyrad schalottenlök / gräslök-smajo / bakad äggula / pepparrot / västerbottenskrisp / kryddkrasse

139:-

Chèvre chaud / gratinerad getost på levainbröd / honungsbakade betor / pinjenötter / semitorkade tomater / örtsallad

129:-

Klassikern: Toast Skagen på handskalade räkor / smörstekt brioche / sikrom / pepparrot

109:-

.....

VARMRÄTTER

Smörbakad rödingfilé / blomkålspuré / sandefjordssås / sikrom / persiljerot / variation på steklök (syrad & sotad)

239:-

Rosastekt kalvrygg (NL) / rotselleripuré med comtéost / kalvsky / dragoncrème / bakade betor / hasselnötter

239:-

Pankofriterad haloumi / svamprisotto / grön sparris / parmesan / chiliolja / örtsallad

229:-

Klassikern: Ryggbiff med kappa (US) / friterad potatis / rödvinssky / tryffelbearnaise / vitlöksfrästa vaxbönor

199:-

.....

DESSERTER

Klassisk crème brulée / mangosorbet

99:-

Mörk chokladmousse smaksatt med kardemumma / blåbärsglass / blåbärskompott / saltrostade nötter

99:-

Passionsfruktstarte / bärkompott / kolasås

99:-

Två stycken chokladtryfflar & kravmärkt kaffe

69:-