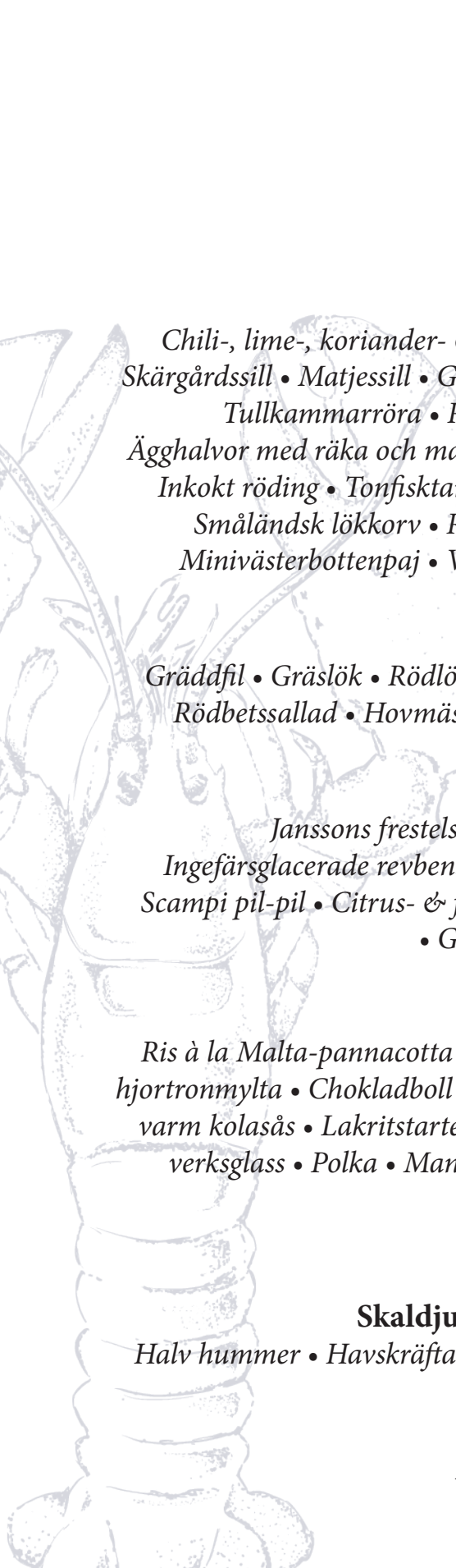




Kallt & Sillbord

Chili-, lime-, koriander- & ingefärssill • Brantevikssill • Senapssill • Pepparrotssill • Skärgårdssill • Matjessill • Gubbröra • Skagenröra • Sikaforsröra med sikrom i tunnbröd • Tullkammarröra • Räkcocktail i glas • Bottenvikens löjrom i svart strut • Ägghalvor med räka och majonnäs • Kallrökt lax • Varmrökta laxnuggets • Gravad lax • Inkokt röding • Tonfisktartar • Griljerad julskinka • Lantpaté med cumberlandsås • Småländsk lökkorv • Rökt hjortkorv • Onsalakorv • Tre sorters charkuterier • Minivästerbottenpaj • Västerbottenost • Kryddost • Stilton • Cheddarost • Brie •

Ostronplata

Tillbehör

Gräddfil • Gräslök • Rödlök • Hembakt vörtbröd • Kokt potatis • Apotekarnas senap • Rödbetssallad • Hovmästarsås • Fikonmarmelad • Dinkelkex • Friterat tunnbröd

Varmt

Janssons frestelse • Prinskorv från Nibble gård • K9's köttbullar • Ingefärsglacerade revbensspjäll • Kolgrillad ryggbiff • Potatisgratäng • Calamares • Scampi pil-pil • Citrus- & fänkålssallad • Kålsallad med valnötter • Ostron Rockefeller • Gratinerade musslor • Hummersoppa

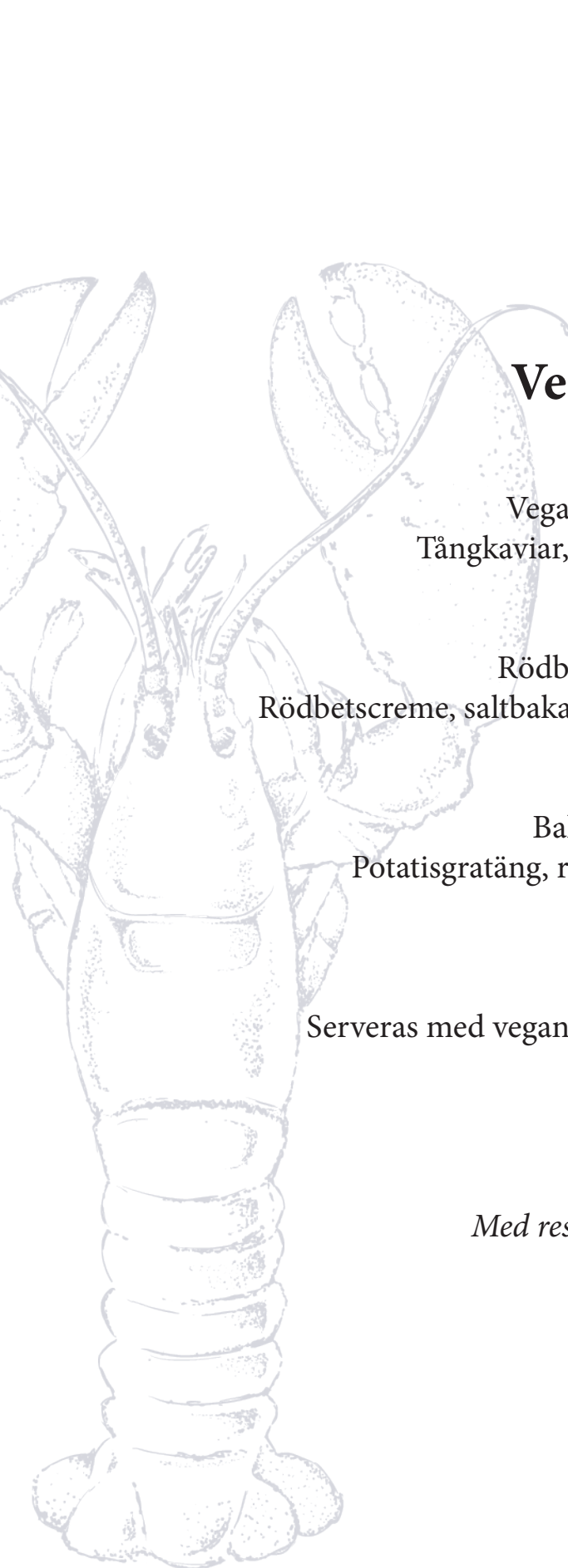
Dessert

Ris à la Malta-pannacotta & apelsin • Passionsfruktspannacotta • Mandelmussla med hjortronmylta • Chokladboll • Chokladtryffel • Valrhonapralin • Sticky toffee pudding med varm kolasås • Lakritstarte • Crème catalane • Saffran- & punschrulltårta • K9's hantverksglass • Polka • Mandel & saffran • Mango- & passionssorbet • Pärlands kola • Ischoklad • Julgodis

Skaldjursplateau (För de som valt skaldjur)

Halv hummer • Havskräfta • Färska räkor • Rökta räkor • Knackade krabbskor • Aioli • Hovmästarsås

Med reservation för ändringar.



Vegansk meny

Snacks

Vegansk "Brommatacos"
Tångkaviar, vegansk majonnäs, rödlök

•

Förrätt

Rödbeta & chevre "tartar"
Rödbetscreme, saltbakade rödbetor, marconamandlar, ruccola

•

Varmrätt

Baljväxt "tournedos"
Potatisgratäng, rostad brysselkål och rödvinssky

•

Dessert

Brownie
Serveras med vegansk vaniljglass och körsbärskompott

•

595 kr

Med reservation för ändringar.