



CELEBRATION MENU

965 KR/PP

Meny serveras i sharingformat

ATT BÖRJA MED

- Ostron med mignonette & citron
- Tartar på hängmörat innanlår, persiljemajonnäs, syltad chilli & Pecorino
- Havskräftsoppa med selleri, picklad pärlök, fänkålsdill & saffran
- Löjrom från Kalix med frasig potatiskaka, crème fraîche, rödlök, dill & citron
- Focaccia med Coppa

VARMRÄTT

Lokalt kött från Strömdahla som serveras med pommes frites, grönsallad, rödvinssås & bearnaise

DESSERT

- Rulltårta med havtornscurd, havtornsgelé & vit chokladkräm

DRYCKESFÖRSLAG PAKET

495 KR/PP

ATT BÖRJA MED

Blanc de Blancs Brut, Bouché, Champagne, France N.V
Riesling Trocken K. Wechsler, Rheinhessen, Germany, 2024

VARMRÄTT

Ritme Negre, Ritme Celler, Priorat, Spain, 2022

DESSERT

Moscato d'Asti D.O.C.G., Fabio Perrone, Italy, 2022

Menyn förbeställs och serveras till hela sällskapet.
Kontakta oss på umea@restaurant-nor.com för att boka.