



CELEBRATION MENU

Menypris 945 kr/pp

ATT STARTA MED

Kalix lörrom med friterad potatiskaka

Tartar på hängmörat innanlår

Svedjans gårdsost & krispigt rågbröd

Boquerones på siklöja

Ostron med mignonette

Focaccia

Lägg till:

CAVIAR

En burk à 30 g - 795 kr

HUVUDRÄTT

CÔTE DE BOEUF

Pommes frites, rödvinssås, béarnaise & tomatsallad

DESSERT

CHOKLAD NEMESIS

Serveras med vispad mix av yoghurt, grädde & creme fraiche

DRYCKESFÖRSLAG

ATT BÖRJA MED

La Cuvee, Laurent Perrier, Champagne, France, N.V

Louis Roederer Vintage, Champagne, France 2016

HUVUDRÄTT

Ritme Negre, Ritme Celler, Priorat, Spain, 2022

DESSERT

Calvet Reserve du Ciron, Sauternes, Bordeaux, France

Menyn serveras till hela sällskapet
Allergier? Meddela oss vid bokning!