



SÄLLSKAPSMENY

Dessa rätter är anpassade för sällskap om minst nio personer.

Ni komponerar er egen 3-rättersmeny.

Självklart tar vi hänsyn till eventuella allergier och specialkost.

Beställningen ska vara oss tillhanda senast fem dagar innan er ankomst.

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.

FÖRRÄTT

Burrata “gazpacho” 180 kr

Kompott på tomater,
dragon & schalottenlök

Löjromstoast 310 kr

Löjrom från Kalix, nystekt brioche,
rödlök & saltad citron

Pelle Janzon 295 kr

Oxfile från svensk mjölkko, äggula,
silverlök, pepparrot & löjrom från Kalix

VARMRÄTT

Ångad röding 365 kr

Sås på blåmussla, salsa verde & ”midsommar” potatis

Majskyckling från Frankrike 395 kr

Fyllda toppmurklor med salvia och tryffel,
smörad kycklingbuljong & Robuchonpotatis “Alsace” med syrad kål

Grillad tournedos 595 kr

Provençalepotatis, haricots verts
& sås på tre sorters peppar

DESSERT

Crème brûlée 135 kr

“Rabarberpaj” 155:-

Inkokt rabarber, havresmul, körvel & en varm sås på rabarber

Bokningsvillkor

Senast två arbetsdagar innan er ankomst meddelas restaurangen slutligt antal gäster, därefter debiteras antal föränmälda menyer. För att kunna leverera en helhetsupplevelse vid ert besök ber vi er att hålla er inbokade ankomsttid.

Avbokning av hela bokningen görs skriftligen via epost.

Godkända betalsätt

Vi tar ej emot separata betalningar per person, max 2 kort. Betalkort (Amex, Master/Eurocard, VISA) godkännes. Om faktura önskas, emotses en förbeställning med fullständiga fakturauppgifter. Betalningsvillkor: 10 dagar.