



Meny 1

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, majonnäs, crème fraîche, löjrom & dill på smörstekt bröd.
Hand-peeled shrimps, mayonnaise, crème fraîche, whitefish roe & dill on butter-fried bread.

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Grillad oxfilé med krämig grönpepparsås, serverad med rostade klyftpotatisar.
Chargrilled beef tenderloin with creamy green pepper sauce, served with roasted potato wedges.

TIRAMISU

En klassisk italiensk dessert med kaffe, mascarpone och kakao.
A classic Italian dessert with coffee, mascarpone, and cocoa.

595/PP

Meny 2

BURRATA

Krämig burrata, marinerade körsbärstomater, mango, kallpressad extra jungfruolivolja, lagrad balsamico, basilika, havssalt

Creamy burrata, marinated cherry tomatoes, mango, cold-pressed extra virgin olive oil, aged balsamic, basil, sea salt

FETTUCCINE TARTUFO

Oxfilé med babyspenat i en krämig mascarponesås, toppad med parmesan & svart tryffel.
Tenderloin with baby spinach, served in a creamy sauce with mascarpone, topped with parmesan & fresh black truffle.

CHOCO DREAM

Svensk hembakad kladdkaka med dulce de leche, vaniljglass och Daimchoklad.
Swedish homemade kladdkaka with dulce de leche, vanilla ice cream and Daim chocolate.

565/PP

Meny 3

BRUSCHETTA

Hackade cocktailtomater, färsk basilika & olivolja. Toppad med buffelmozzarella.
Chopped cocktail tomatoes, fresh basil & olive oil. Topped with buffalo mozzarella.

SALMON & SAFFRON RISOTTO

Krämig saffransrisotto med zucchini, toppad med en perfekt grillad laxfilé.
Creamy saffron-infused risotto with zucchini, topped with a perfectly grilled salmon fillet.

CRÈME BRÛLÉE

En rik och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager karamelliserat socker.
A rich, creamy vanilla custard topped with a thin and crispy layer of caramelized sugar.

535/PP



ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA

SALAMI CALABRESE

PISTAGE MORTADELLA

PECORINO

PARMESAN

PASTA

RIGATONI PESTO

Grönpesto, pistage, vitök, chili, semitorkade tomat, toppad med burrata.

FETTUCCINE TARTUFO

Kalv med babyspenat, serverad i en krämig tryffelsås med mascarpone & parmesan.

RIGATONI AL POMODORO

Het tomatssås med chili, vitlök, färsk basilika & körsbärstomat.

DOLCE

TIRAMISU

En klassisk italiensk dessert med kaffe, mascarpone och kakao.

CRÈME BRÛLÉE

En rik och krämig vaniljkräm toppad med ett tunt, krispigt lager karamelliserat socker.

PICCOLI PIATTI

MARINERADE OLIVER

MOZZARELLA CAPRESE

MARINERAD KRONÄRTSKOCKA

FÄRSKOST CROSTINI

MINI BRUSCHETTA

PIZZA NAPOLETANA

MARGHERITA

San marzano tomatssås, fior di latte & färsk basilika.

DIAVOLA

San marzano tomatssås, fior di latte, kryddig salami, röd lök & färsk basilika.

CAPRICCIOSA

San marzano tomatssås, fior di latte, prosciutto cotto, champinjoner & parmesan.

*Pris lämnas vid förfrågan vid bokning
för minst 40 personer*

*För bokningar och förfrågningar,
vänligen kontakta oss via e-post:
info@trevalv.se*

KLASSISK 295

VÄLKOMSTBUBBEL

2 ÖL/VIN

MELLAN 495

VÄLKOMSTBUBBEL

2 ÖL/VIN

1 GROGG

KAFFE/TE

STOR 695

VÄLKOMSTBUBBEL

3 ÖL/VIN

2 GROGG

KAFFE/TE

*För ett skräddarsytt dryckespaket –
meddela oss gärna era önskemål, så
återkommer vi med ett offertförslag
anpassat efter ert upplägg.*

*För bokningar och förfrågningar,
vänligen kontakta oss via e-post:
info@trevalv.se*