# GROUP MENU 3 COURSE

## 865/PERSON

Our Executive Chef Naser Khlef has created this menu together with our kitchen team with Nordic produce in mind. With roots from Scandinavian flavors with a European inspiration.

*Menyn innehåller en förrätt, huvudrätt och efterrätt.*

### SNACKS

**Gratinated Oyster** 75/pc
*Spinach - chives - cream cheese*

**Truffle Toast** 145
*Parmesan & Polenta cream - Truffle - Kohlrabi*

### STARTER

**Beef Tartar**
*Fried sweet corn - jalapeno - wild garlic mayo - parmesan*

### MAIN

**Sous Vide Spring Lamb Loin**
*Aubergine - burned cabbage sauce - green peas - zucchini*

### DESSERTS

**Crème Caramel**
*Vanilla - Caramel*

# GROUP MENU 4 COURSE

## 995/PERSON

### SNACKS

**Truffle Toast**
*Parmesan & Polenta cream - Truffle - Kohlrabi*

### STARTER

**Vol Au Vent & Snails**
*Herb de Provence butter - persillade - creme fraiche*

### MAIN

**Grilled Swordfish on the bone**
*Asparagus - black celery - Forell roe - grapefruit Gastrique*

### DESSERTS

**Crème Caramel**
*Vanilj - karamell*

Alla priser är i SEK och inklusive moms.
För kostbehov och matallergier, vänligen kontakta våra teammedlemmar för ytterligare hjälp.

## CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

S.A. Blanc de Blancs Brut, Henriot 185 / 950
*Champagne, Frankrike*

S.A. Cuvée Prestige Edition, Ca´del Bosco 170 / 895
*Lombardiet, Italien*

S.A. Cava Brut No 1, Domino de la Vega 145 / 650
*Valencia, Spain*

## VITA VINER

2021 Verdicchio Villa Bianchi, Umani Ronchi 125 / 580
*Marche, Italien*

2021 Sauvignon Blanc Attitude, Pascal Jolivet 160 / 795
*Loire, Frankrike*

2021 Chablis Le Finage, La Chablisienne 185 / 895
*Burgundy, Frankrike*

2021 Riesling, August Kesseler 160 / 795
*Rheingau, Tyskland*

2022 Southend Chardonnay, Newton Johnson 215 / 1050
*Upper Hemel-En-Aarde Valley, South Africa*

## RÖDA VINER

2022 Connoisseur Rouge, Domaine de Ménard 125 / 580
*Côtes de Gascogne, Frankrike*

2020 Côtes du Rhône Reservé, Famille Perrin 160 / 795
*Rhône, Frankrike*

2021 Langhe Rosso, Vajra 160 / 795
*Piemonte, Italien*

2019 Koonunga Hill Seventy Six, Penfolds 170 / 815
*South Australia, Australien*

2020 Pinot Noir Trocken, Heinrich Spindler 195 / 950
*Pfalz, Tyskland*

## SOMMELIER'S SELECTION

### DRYCKESPAKET

Vår chefssommelier Robert Terry har noggrant utvalt viner från vår källare med över 400 etiketter från hela världen för att matcha en kombination för varje servering.
*Dryckespaket innehåller tre enheter, 1 enhet/ servering*
695

### ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET

Vår chefssommelier Robert Terry har tillsammans med vår barchef Joel Constantino skapat ett alkoholfritt dryckespaket som matchar varje servering.
*Dryckespaket innehåller tre enheter, 1 enhet/ servering*
445

## FAT ÖL

| | | | |
|---|---|---|---|
| Brooklyn Stonewall IPA | 96 | Carlsberg Export | 92 |
| 1664 Kronenbourg Blanc | 92 | NCB Kellerbier | 112 |

## FLASKÖL CIDER

| | | | |
|---|---|---|---|
| Carlsberg Hof Organic | 82 | Snubblejuice Session IPA | 86 |
| Brunkebergs Pils | 82 | Dugges Tropical Thunder | 102 |
| Goose Island IPA | 98 | Galipette Cidre | 89 |

## ALKOHOLFRITT

| | | | |
|---|---|---|---|
| Juice | 55 | Pepsi, Pepsi Max | 42 |
| Ginger Beer | 55 | Zingo, 7-Up | 42 |
| Alkoholfri Öl | 65 | Pink Grapefruit Soda | 42 |

All prices are in SEK and including VAT.
For dietary requirements and food allergies, please contact our team members for further assistance.