

GRUPP MENU

825/PERSON

Vår chefskock Naser Khlef har skapat denna meny tillsammans med vårt köksteam med nordiska råvaror i åtanke. Med rätter från skandinaviska smaker med europeisk inspiration.

Kombinera din 4-rätters meny från utvalet nedan

SNACKS

Truffle Toast

Parmesan & Polentacreme - Tryffel - Kålrabbi

Löjrom

Picklad lök - Västerbottenost

FÖRRÄTTER

Gambas Tartar

Tomater från Karinstorp - Hummermajonnäs - Blodapelsin-

Biffartar

Picklad silverlök - Dill emulsion - Gurka

Chèvre Chaud

Betor - Hasselnötter - Jungfruhonung - Senapsfrön

VARMRÄTTER

Ångad Piggvar

Beurre blanc - Tomatsallad - Smörbakadpotatis

Svensk Hängmörad Entrecôte

Oxsvanssky - Vårlok - Caffé de paris

Bakad Fläksida

Rotselleripuré- Honungsglaserade morötter

DESSERTER

Crème Caramel

Vanilj - Karamell

Operatårta

Chockladganache - Sockerkaka - Kaffekrämm - nötter



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

S.A. Blanc de Blancs Brut, Henriot <i>Champagne, Frankrike</i>	156 / 796
2019 Alta Langa Millesimato, Contratto <i>Piemonte, Italy</i>	148 / 716
S.A. Cava Brut No 1, Domino de la Vega <i>Valencia, Spain</i>	116 / 576

VITA VINER

2021 Verdicchio Villa Bianchi, Umani Ronchi <i>Marche, Italien</i>	100 / 464
2022 Sauvignon Blanc Attitude, Pascal Jolivet <i>Loire, Frankrike</i>	128 / 636
2020 Chablis Tradition, Dampt Frères <i>Burgundy, Frankrike</i>	156 / 716
2022 Riesling Aus Den Lagen, A.Christmann <i>Rheingau, Tyskland</i>	128 / 636
2022 Southend Chardonnay, Newton Johnson <i>Upper Hemel-En-Aarde Valley, South Africa</i>	172 / 840

RÖDA VINER

2022 Connoisseur Rouge, Domaine de Ménard <i>Côtes de Gascogne, Frankrike</i>	100 / 464
2020 Côtes du Rhône Reservé, Famille Perrin <i>Rhône, Frankrike</i>	128 / 636
2021 Le Orme Barbera, Michele Chiarlo <i>Piemonte, Italien</i>	136 / 652
2019 Koonunga Hill Seventy Six, Penfolds <i>South Australia, Australien</i>	148 / 708
2020 Pinot Noir, Gravelly Ford <i>Kalifornien, USA</i>	156 / 760

SOMMELIER'S SELECTION

DRYCKESPAKET

Vår chefsommelier 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
556

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET

Vår chefsommelier Robert Terry har tillsammans med vår barchef Joel Constantino skapat ett alkoholfritt dryckespaket som matchar varje servering.

Dryckespaket innehåller tre enheter, 1 enhet/ servering
397

FAT ÖL

Brooklyn Stonewall IPA	77	Carlsberg Export	74
1664 Kronenbourg Blanc	74	NCB Kellerbier	81

FLASKÖL CIDER

Carlsberg Hof Organic	65	Snubblejuice Session IPA	69
Brunkebergs Pils	65	Dugges Tropical Thunder	81
Goose Island IPA	78	Galipette Cidre	71

ALKOHOLFRIIT

Nordaq Fresh	40	Pepsi, Pepsi Max	38
Juice	44	Zingo, 7-Up	38
Ginger Beer	49	Pink Grapefruit Soda	38
Alkoholfri Öl	58	Verjus Spritz	84

Alla priser är i SEK och exklusive moms.

För kostbehov och matallergier, vänligen kontakta våra teammedlemmar för ytterligare hjälp.

Alla priser är i SEK och exklusive moms.

För kostbehov och matallergier, vänligen kontakta våra teammedlemmar för ytterligare hjälp.