

Påskmeny 2019

Förrätt

Variation på sparris med brödcrunch, gurka & smörskum

Varmrätt

Röding med vitsparris, smörsås, potatis & morot

Alt.

Lammrostbiff med broccolikräm, lammsky, grönsparris & ramslök

Dessert

Rabarber med mandelparfait, hallon & chokladglass

Pris

2 rätter 375 :-

3 rätter 475 :-

À la Carte

Förrätter

Starters

Toast Skagen 120:-

"Skagen" on toast

Sikrom med västerbottenpaj 165:-

med rödlök & crème fraîche

Powan roe with Västerbotten quiche,

red onion & crème fraîche

Charkuteritallrik 135:-

ett urval av charkuterier, oliver & ost

Charcuterie plate with a selection of cured meat,

olives & cheese

Varmrätter

Main Courses

Fisk- & skaldjursgryta 220:-

med lax, sej, musslor, räkor, selleri, gurka & potatis

Fish & seafood casserole with salmon, saithe, shrimps,
celery & potatoes

Steak Minute 263:-

med tomatsallad, rostad potatis,

rödvinssås och béarnaise

Minute Steak with tomato salad, roasted potatoes,

red wine sauce & sauce béarnaise

Cheeseburgare 175:-

Prästost, chipotleglaze, grönsaker & rostad potatis

Cheeseburger with Swedish cheese, chipotle glaze,
salad & roasted potat

Fråga personalen om allergener

göteborg
Hammarby sjöstad