

# Sällskapsmenyer

## Meny 1 / Menu 1

### **Toast Skagen**

*Swedish shrimp mix "skagen" on toast*

**2018 Chateau Ste Michelle Risling, Columbia Valley, Usa**

### **Hjortinnanlår**

med brynt lökpuré, morot, viltsky, potatis- & jordärtssocksgratäng

*Venison with browned onion puree, carrot, game gravy, potato & artichoke gratin*

**2016 Lurton Merlot, bordeaux, Frankrike**

### **Choklad & hallon**

hallonbavaroise, hallonsorbet & choklad  
*chocolate & raspberry, chocolate ice cream, raspberry bavaroise, raspberry sorbet & chocolate*

**Tommasi Recioto di Valpolicella, Veneto, Italien**

**Tre rätter 478**

## Meny 2 / Menu 2

### **Sikrom**

med västerbottenpaj & klassiska tillbehör

*Lake whitefish roe with Västerbotten quiche, red onion & crème fraiche*

**2018 Brundlmayer Grüner Veltliner, Langelois, Österrike**

### **Steak minute**

med tomatsallad, rostad potatis, rödvinsås & béarnaise

*Steak minute, with tomato salad, roasted potatoes, red wine sauce & sauce béarnaise*

**2018 Montes Reserva, Chile**

### **Crème Brulée**

*Crème Brulée*

**Prince de St Aubin Sauternes, Graves, Frankrike**

**Tre rätter 523**

**2 glas vin 250**

**3 glas vin 340**

## Meny 3 / Menu 3

### **Bakad lax**

med pepparrotskräm, ostronmajonnäs, gurka, & lök

*Baked salmon with horseradish crème, oyster créme, cucumber & onion*

**2018 Les Parcellaires Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne, Frankrike**

### **Vitlöksstekt torskrygg**

med rostad vitlök, kronärtskoeka, potatispuré, bakad tomat

*Grilled char with potato puree, smoked mackerel, cabbage, cucumber & mussel veluté*

**2016 Muscadet Melon de Bourgogne, Loire, Frankrike**

### **Vaniljglass**

med varm skogsbärskompott och maräng  
*Blueberry compote with warm almond cake & vanilla ice cream*

**2018 Moscato d'asti, Piemonte, Italien**

**Tre rätter 500**

göteborg  
Hammarby sjöstad