

# Sällskapsmenyer

## Meny 1 / Menu 1

### **Toast Skagen**

*Swedish shrimp mix "skagen" on toast*

**2018 Chateau Ste Michelle Riesling** - Columbia Valley, USA

### **Fisk och skaldjursgryta**

*med tomat, saffran, aioli & parmesan*

*Seafood casserole with tomato, saffron, aioli & parmesan cheese*

**2018 Château du Coing de St Fiacre Muscadet** - Melon de Bourgogne - Loire, Frankrike

### **Tryffel**

*Chocolate truffle*

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

### **Tre rätter 415**

**2 glas vin 255**

**3 glas vin 354**

## 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, rödvinssås & béarnaise*

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

**2018 Montes Reserva** –Colchagua, Chile

### **Crème Brulée**

**Château Baulac Dodijos, Sauternes** – Graves, Frankrike

### **Tre rätter 525**

**2 glas 257**

**3 glas 356**

## Meny 3 / Menu 3

### **Burrata**

*med tomat, parmesan & krutonger*

*Burrata with tomatoes, parmesan cheese & crutons*

**2018 Poggio del Sasso Chianti** - Toscana, Italien

### **Röding**

*med ljummen färskpotatissallad, gräslök, Sandefjordsås, & sikrom*

*Arctic char with warm potato salad, "Sandefford sauce"*

**2017 Côtes de Beaunde Blanc Chardonnay** – Bourgogne, Frankrike

### **Brownie**

*med kola, hasselnötter & creme fraiche*

*Brownie with caramel, hazelnuts and crème fraiche*

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

### **Tre rätter 530**

**2 glas 280**

**3 glas 379**

göteborg  
Hammarby sjöstad