

Sällskapsmenyer

Meny 1 / Menu 1

Charkuteritallrik

ett urval av charkuterier & olive

Platter with a selection of cured meat & olives

2017 San Zenone Valpolicella Ripasso - Veneto, Italien

Fisk- och skaldjursgryta

med tomat, saffran, aioli & parmesan

Fish & seafood casserole with aioli & parmesan

2018 Chateau Ste Michelle Riesling - Columbia Valley, USA

Crème Brulée

Crème Brulée with saffron

Château Baulac Dodijos, Sauternes – Graves, Frankrike

Tre rätter 470

2 glas vin 265

3 glas vin 364

Meny 2 / Menu 2

Toast Skagen

Swedish shrimp mix "skagen" on toast

2020 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

Brownie

med vaniljbavaroise, kanderade marconamandlar &
champagne- och jordgubbssorbet

*Brownie with vanilla bavaroise, candied marcona almonds &
champagne and strawberry sorbet*

Moscato d'asti - Piemonte, Italien

Tre rätter 525

2 glas 257

3 glas 356

Meny 3 / Menu 3

Burrata

med "gazpacho" oliver, tomat & gurka

Burrata with "gazpacho" olives, tomatoes & cucumbers

2018 Poggio del Sasso Chianti Sangiovese – Toscana, Italien

Puylinsragu

med broccolini, gemsallad, myntasås & picklad lök

*Puy lentil ragu with broccolini, gem lettuce,
vegan mint sauce & pickled onions*

2016 Muscadet Melon de Bourgogne - Loire, Frankrike

Tart a tain

på svenska vinteräpplen med vanilj vispad grädde

*Tart a tain with Swedish winter apples with vanilla
whipped quality*

Château Baulac Dodijos, Sauternes – Graves, Frankrike

Tre rätter 470

2 glas 235

3 glas 334

göteborg
Hammarby sjöstad