

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 skummad havskräftsås, fänkål, morötter & krutonger
Fish & seafood casserole with a creamy sauce of langoustine, fennel, carrots & croutons

2018 Chateau Ste Michelle Riesling - Columbia Valley, USA

Crème Brulée

Crème Brulée

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

2018 Montes Reserva –Colchagua, Chile

Brownie

med chokladmousse, vaniljglass & kanderade marconamandlar
Brownie with chocolate mousse, vanilla ice cream & candied marcona almonds

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

2019 Langhe Rosso Barolo, Barbera, Nebbiolo & Dolcetto - Piemonte, Italien

Puyinsragu

med vit sparris, spetskål, myntasås & picklad lök
Puy lentil ragu with white asparagus, kale, vegan mint sauce & pickled onions

2016 Muscadet Melon de Bourgogne - Loire, Frankrike

"Tarte tatin"

äppelkompott med kanelglass, smördeg & kanderade nötter
"Tarte tatin" with apple compote with cinnamon ice cream, puffy pastry & candied nuts

Château Baulac Dodijos, Sauternes – Graves, Frankrike

Tre rätter 470

2 glas 275

3 glas 374

göteborg
Hammarby sjöstad