

# 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**

### Primörsallad

med sparris, picklad rödlök, romesco, marcona mandlar & parmesanost  
*Spring vegetable salad with asparagus, pickled red onions, romesco, almonds & parmesan cheese*

**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