

Sällskapsmenyer

Meny 1 / Menu 1

Charkuteritallrik

ett urval av charkuterier & oliver

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 485

2 glas vin 265

3 glas vin 364

Meny 2 / Menu 2

Toast Skagen

"Skagen" on toast

2020 Brundlmayer - Grüner Veltliner Langelois, Österrike

Steak minute

med tomatsallad, rostad potatis, rödvinsås & béarnaise

Minute Steak 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 570

2 glas 275

3 glas 374

Meny 3 / Menu 3

Burattina

med vilda tomater, Marconamandlar, pesto & frökrutonger

Burattina with wild tomatoes, marcona almonds, pesto & croutons

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

Jordärtskocks terrine

med smörstekt höstsvamp, tryffel, kålrot,

picklad lök & bryntsmör emulsion

Artichoke terrine with butter-fried autumn mushrooms, truffles, turnips, pickled onions & browned butter emulsion

2016 Muscadet Melon de Bourgogne - Loire, Frankrike

Varma Björnbär

med brynt smörsockerkaka, vaniljglass & pistagenötter

Warm Blackberries with browned butter spongecake,

vanilla ice cream & pistachios

Château Baulac Dodijos, Sauternes – Graves, Frankrike

Tre rätter 495

2 glas 275

3 glas 374

göteborg
Hammarby sjöstad