

# Sällskapsmenyer

## Meny 1 / Menu 1

### **Toast Skagen**

*Swedish shrimp mix "skagen" on toast*

**Pflüger Riesling Trocken** – Phalz, Germany

### **Nattbakad Högrev**

med potatisgratäng, grönpepparsås & bakad tomat  
*Overnight baked chuck roll with potato gratin, pepper sauce & baked tomato*

**BlaBla Merlot** - Bordeaux, Frankrike

### **Crème Brulée**

**Tokaji St. Stephans Crown** – Tokaj-Hegyalja, Ungern

### **Tre rätter 525**

**2 glas vin 291**  
**3 glas vin 390**

## Meny 2 / Menu 2

### **Caprese**

Tomat, mozzarella, prosciutto, basilika, reducerad balsamico  
*Tomato, mozzarella, prosciutto, basil, reduced balsamico*

**Pflüger Riesling Trocken** – Phalz, Germany

### **Fisk- och skaldjursgryta**

med räkor, musslor, fänkål, morötter & krutonger  
*Fish & seafood casserole with a mussles och shrimps, fennel, carrots & croutons*

**Aveleda Alvarinho** - Vinho Verde, Portugal

### **Brownie**

med vaniljglass, dulce de leche,  
rostade nötter & kola flakes  
*with vanilla ice cream, dulce de leche, roasted peanuts & caramel flakes*

**Sandeman Old Invalid Ruby Port**, Porto, Portugal

### **Tre rätter 475**

**2 glas 264**  
**3 glas 353**

## Meny 3 / Menu 3

### **Panerad ost med endivesallad**

krispsallad, fänkål, äpple, vindruvor,  
hasselnötter & dijonvinägrette  
*Breaded cheese, crispy salad, fennel, apples, grapes, hazelnuts & dijonvinaigrette*

**Les Parcellaires** - Sauvignon Blanc - Côtes de Gascogne, France

### **Svarta bönor**

med grillade grönsaker, fetaost & spenatsallad  
*Black beans with grilled vegetables, feta cheese & spinach salad*

### **Gustave Lorentz**

Pinot Gris - Alsace, Frankrike

### **Jordgubbar**

med fläderzabaglione & vaniljglass  
*Strawberries with elderflower zabaglione & vanilla ice cream*

**Casarito Moscato d' Asti**, Piemonte, Italien

### **Tre rätter 425**

**2 glas 256**  
**3 glas 355**

**göteborg**  
Hammarby sjöstad