



Gruppmeny

En meny komponerad av kockarna inför gruppbokningar och för lite större sällskap som ibland slinker in. Våra populära rätter är noga utvalda för att erbjuda en trevlig upplevelse, både i smak och av kvalitet. Smaklig måltid!

FÖRRÄTTER

APETIZERS

RÅBIFF tryffelmajonnäs, kapris, rostad lök och italiensk hårdost 155 kr
Steak tartare with truffle mayonnaise, capers, roasted onion and italian hard cheese

RÄKRÖRA krispigt tunnbröd, hackad rödlök och kapris 145 kr
Creamy shrimpmix with flatbread, red onion and capers

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

ÖRTBAKAD BLOMKÅL
morotspuré, honungsglaserade morötter, örtolja och saltrostade valnötter 245 kr
Herb-baked cauliflower served with carrot purée, honey glazed carrots, herb oil and saltroasted walnuts

HAVETS WALLENBERGARE
med potatispuré, ärtor, dill- och kapriskräm samt brynt smör 265 kr
Fish patty with potato purée, peas, dill- and capers creme with browned butter

BIFF RYDBERG
tärnad oxflé och potatis serveras med eldad lök, senapskrème och rå äggula . . . 345 kr
Diced and grilled beef tenderloin served with potatoes, grilled onion, mustard creme and raw egg yolk

EFTERRÄTTER

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE smaksatt med vanilj
serveras med chokladsmulor och apelsin- och kanelglass 135 kr
Crème brûlée flavoured with vanilla, served with chocolate crumbs and a orange and cinnamon ice cream

CHOKLADKRÄM
med karamelliserad vaniljglass, brynt smörsnö och hallongelé 115 kr
Chocolate cream with caramelized vanilla ice cream, browned buttercream and raspberry jelly