



# 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 kvalité. Smaklig måltid!

## FÖRRÄTTER

APETIZERS

- RÅBIFF** *dijonnaise, kapris, parmesan, krispig potatis och picklad gulbeta* 160 kr  
*Steak tartare with dijonnaise, capers, parmesan, crispy potatoes and pickled golden beet*
- MATJESILL** *med rågröd, hackad röd- och gräslök, brynt smörpulver* 145 kr  
*Greamy shrimpmix with flatbread, red onion and capers*

## HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

- ÖRTBAKAD SPETSKÅL** *sparrisuré, västerbottendressing, saltrostade valnötter och säsongens primörer* 245 kr  
*Herb-baked hispi cabbage served with a swedish hard cheese dressing, saltroasted walnuts and seasonal vegetables*
- RÖDINGFILÉ** *sparrisbroccoli, örtbakad knippmorot, färskpotatis, vitvinsås smaksatt med gräslök* 325 kr  
*Char fillet served with asparagus broccoli, herb-baked baby bunch carrots, potatoes and white wine sauce flavored with chives*
- BIFF RYDBERG** *tärnad oxfilé och potatis serveras med eldad lök, senaps crème 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 jordgubbssorbet och kompott* 135 kr  
*Crème brûlée flavoured with vanilla, served with strawberry sorbet and compote*
- HALLON SEMIFREDDO** *karamelliserad hallonsås, choklad- och lakritssmulor* 125 kr  
*Raspberry semifreddo with caramelized raspberry sauce with chocolate and liquorice crumbs*