

MENY – DAG 1

Rimmad hälleflundra

blodapelsin, brynt smör, forellrom och kålrabbi

Sotad sejrygg

ångat ris, tryffel, stekt svamp, brynt smör och lagrad ostsås

Kvällens bakelse

från vår konditor

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

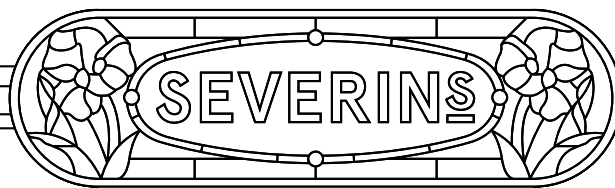
VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.



MENY – DAG 2

Bondost från Skrea

vintertryffel, frisée, macadamia och bakad rödbeta

Bakad rödtunga

sandefjordsås, spenat, forellrom, gräslök och potatispuré

Crème brûlée

i klassisk version

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.