

KONFERENS- OCH GRUPPMENY EXKLUSIV V.46-6

Tillvalsmeny måndag–söndag | *Options menu Monday–Sunday*

FÖRRÄTT | STARTER – 145 KR/PERSON

LÖJROM FRÅN KALIX – brioche, crème fraîche

VENDACE ROE FROM KALIX- brioche, crème fraîche

GOOD: Gerard Betrand, Picpoul de Pinet, Languedoc FRA ECO

GREAT: Gustave Lorentz, Riesling Reserve, Alsace, Frankrike

VARMRÄTT | MAIN – 125 KR/PERSON

RYGGBIFF – röstibakelse, lingonsky, jordärtskocka

SIRLOIN - potato “ rösti” cake, lingonberry jus, Jerusalem artichoke

GOOD: Gerard Betrand, Heritage Cabernet sauvignon, Languedoc, Frankrike ECO

GREAT: Marchese Antinori, Villa Antinori, Toscana, Italien

DESSERT | DESSERT – 95 KR/PERSON

SANDS OSTAR - Utvalda ostar, tomatmarmelad, knäckebröd

SANDS CHEESE - Selected cheese, tomato chutney, crisp bread

GOOD: Grahams six Grapes Port. Portugal

GREAT: 2016 Blandys, Coalheita Malmsey Madeira, Portugal

VINPAKET | WINE PACKAGE

Good Wine Recommendation 425 SEK/flaska

Great Wine Recommendation 504 SEK/flaska

Amazing Wine Recommendation från 630 SEK/flaska (sommelieren föreslår)

Alla priser är exklusive moms. *All prices are excluding VAT.*

KONFERENS- OCH GRUPPMENY V.46–6

Måndag, onsdag, fredag, söndag | *Monday, Wednesday, Friday, Sunday*

FÖRRÄTT | STARTER

SKANSENS RÅKTOAST – äpple, selleri, forellrom, brioche, rödlök

SKANSEN'S SHRIMP TOAST – *apple, celery, trout roe, brioche, red onion*

GOOD: Gerard Bertrand, Picpoul de Pinet, Languedoc FRA ECO

GREAT: Gustave Lorentz, Riesling Reserve, Alsace, Frankrike

VARMRÄTT | MAIN

STEKT BJÄREKYCKLING – friterad duchesne, rotselleripuré, trattkantarell, schalottensmörad kycklingsky

PAN SEARED BJÄRE CHICKEN – *crispy duchesne potato, celeriac purée, funnel chanterelles, shallots butter enriched chicken jus*

GOOD: Heros del Vino, Tenaz Cinsault, Itata Valley, Chile

GREAT: Familia Bougrier Chinon, Loire, Frankrike

TILLÄGG DESSERT | DESSERT OPTION +115kr/person

CHOKLAD OCH HASSELNÖT – nemesiskaka, chokladbavaroise, hasselnötsglass, karamelliserade hasselnötter, dulce de leche

CHOCOLATE AND HAZELNUT – *chocolate Nemesis cake, chocolate bavarois, hazelnut ice cream, caramelized hazelnuts, dulce de leche*

GOOD: Gerard Bertrand, Rivesaltes

GREAT: Blandys, Malmsey Colheita, Madeira, Portugal

VINPAKET | WINE PACKAGE

Good Wine Recommendation

425 SEK/flaska r/flaska

Great Wine Recommendation

504 SEK/flaska

Amazing Wine Recommendation

från 630 SEK/flaska (sommelierens förslår)

Alla priser är exklusive moms. *All prices are excluding VAT.*

VEGETARISK FÖRRÄTT

CARPACCIO PÅ ROTSELLERI – citron-och tryfflemulsion, marconamandlar, vattenkrasse

CELERY CARPACCIO - *lemon and truffle emulsion, marcona almonds, watercress*

VEGETARISK VARMRÄTT

VILDSVAMPSKROKETTER – citron -och timjankrä, belugalinser, eldad spetskål från Bjäre

WILD MUSHROOM CROQUETTES - *lemon and thyme cream, beluga lentils, fire fried cabbage*

KONFERENS- OCH GRUPPMENY V.46-6

Tisdag, torsdag, lördag | Tuesday, Thursday, Saturday

FÖRRÄTT | STARTER

TARTAR PÅ INNANLÅR – fermenterad svartpeppar, pommes allumettes, Gammel knas

BEEF TARTAR - fermented black pepper, pommes allumettes, Gammel knas cheese

GOOD: Roux, Les Côtilles Pinot Noir, Frankrike

GREAT: Nino Negri, Giuen Nebbiolo, Lombardiet, Italien

VARMRÄTT | MAIN

SMÖRBAKAD RÖDING – miso- och vitvinsvelouté, svartrotspuré, purjolök, sauterad svartkål, forellrom

BUTTER-BAKED ARCTIC CHAR - miso and white wine sauce, salsify purée, leek, sautéed black kale, trout roe

GOOD: Gérard Bertrand Héritage Chardonnay, EKO Languedoc, Frankrike

GREAT: Symington Family Vineyards, Florao Branco, Douro, Portugal

TILLÄGG DESSERT | DESSERT OPTION +115KR/PERSON

PASSION OCH CITRUS - Passionsfruktscurd, honungsgranola, limeblad, yoghurtsorbet

PASSION-AND CITRUS FRUIT - Passion Fruit Curd, honey Granola, lime Leaf, yoghurt Sorbet

GOOD: Brännlands Appel Ice, Västerbotten, Sverige

GREAT: Kullabergs Vingård, Solvik, Kullahalvön, Sverige

VINPAKET | WINE PACKAGE

Good Wine Recommendation 425 SEK/flaska r/flaska

Great Wine Recommendation 504 SEK/flaska

Amazing Wine Rekommendation från 630 SEK/flaska (sommelieren föreslår)

Alla priser är exklusive moms. *All prices are excluding VAT.*

VEGETARISK FÖRRÄTT

CARPACCIO PÅ TOMAT – burrata, citron, friterad focaccia

CARPACCIO OF TOMATOES - burrata, lemon, deep fried focaccia

VEGETARISK VARMRÄTT

SMÖRSTEKT BLOMKÅL- broccolini, shitakevelouté, friterad kikärta

BUTTER FRIED CAULIFLOWER - broccolini, shitakeveloute, deep fried chickpeas