

KONFERENS- & GRUPPMENY EXKLUSIV, V.37

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

FÖRRÄTT | STARTER – 145 KR/PERSON

LÖJROM FRÅN KALIX – BRIOCHE – CRÈME FRAICHE

Vendace roe from Kalix, brioche, crème fraîche

GOOD: Gerard Bertrand, Picpoul de Pinet, Languedoc FRA

GREAT: Nino Negri, Alpi Retiche IGT Bianco, Lombardiet, ITA

VARMRÄTT | MAIN – 125 KR/PERSON

RYGGBIFF – RÖSTIBAKELSE – TRYFFELSKY – JORDÄRTSKOCKA - PRIMÖRER

Sirloin, potato cake, truffle sauce, Jerusalem artichoke, vegetables of the season

GOOD: MacManis Merlot, Kalifornien, USA

GREAT: Marchese Antinori, Villa Antinori, Toscana, Italien

DESSERT | DESSERT – 95 KR/PERSON

SAND'S OSTAR

Utvalda ostar, tomatmarmelad, knäckebröd

Selected cheeses, tomato chutney, crisp bread

GOOD: *Grahams six Grapes Port. Portugal*

GREAT: *2016 Blandys, Coalheita Malmsey Madeira, Portugal*

VINPAKET | WINE PACKAGE

Good Wine Recommendation 425 kr/flaska

Great Wine Recommendation 504 kr/flaska

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

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

KONFERENS- & GRUPPMENY, V.37

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

FÖRRÄTT | STARTER

RÄKTOAST – LÖJROM – BRIOCHECRUNCH – HÖSTÄPPLE & BLEKSELLERI

Shrimp toast, vendace roe from Kalix, brioche crunch, apple & celery

GOOD: Gerard Betrand, Picpoul de Pinet, Languedoc FRA

GREAT: Gustave Lorentz, Riesling Reserve, Alsace, Frankrike

VARMRÄTT | MAIN

BJÄREKYCKLING – COQ AU VIN – POTATISPURE

Chicken from Bjäre, Coq au vin, potato puré

GOOD: Mont Redon Côtes Du Rhône Rouge, Rhône, Frankrike

GREAT: Son Antem, Camins de Mallorca, Mallorca, Spanien

TILLÄGG DESSERT | DESSERT OPTION +115kr/person

"PRINCESS"-HALLON-VANILJ- MANDEL-MARSIPAN

A take on a classical Swedish cake, Vanilla mousse, almond cake, raspberry jam, marzipan

GOOD: Braida, Moscato di Asti, Piemonte, Italien

GREAT: Huxelrebe Beerenauslese

VEGETARISK FÖRRÄTT

CARPACCIO PÅ ROTSSELLERI – CITRON- & TRYFFLEMULSION – MARCONAMANDLAR – VATTENKRASSE

Celery carpaccio, lemon- & truffle emulsion, marcona almonds, watercress

VEGETARISK VARMRÄTT

VILDSVAMPSKROKETTER – CITRON & TIMJANKRÄM – BELUGALINSER – ELDAD SPETSKÅL FRÅN BJÄRE

Wild mushroom croquettes, lemon & thyme cream, beluga lentils, fire-fried cabbage

KONFERENS- & GRUPPMENY, V.37

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: Louis Jadot, Coteaux Bourguignons Rouge, Bourgogne, FRA

VARMRÄTT | MAIN

TORSKRYGG – BLÅMUSSELVELOUTÉ – BROCCOLINI

Cod loin, blue mussel velouté, broccolini

GOOD: Gérard Bertrand Héritage Chardonnay, EKO Languedoc, Frankrike

GREAT: Coppola Bianco & Rosso Chardonnay, Sonoma Valley, USA

TILLÄGG DESSERT | DESSERT OPTION +115KR/PERSON

CHOKLAD – SVART VINBÄR

Chocolate- black currant

GOOD: Braida, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien

GREAT: Weingut Umathum Beerenauslese, Burgenland, Österrike

VEGETARISK FÖRRÄTT

CARPACCIO PÅ TOMAT – BURRATA – LEMON – FRITERAD FOCCACIA

Carpaccio of tomatoes, burrata, lemon, deep fried focaccia

VEGETARISK VARMRÄTT

SMÖRSTEKT BLOMKÅL – BROCCOLINI, SHITAKEVELOUTÉ, FRITERAD KIKÄRTA

Fried cauliflower, grilled broccolini, shitakevelouté, deep fried chickpeas