

# Menyer för sällskap över 8 personer

---

VI SER HELST ATT NI ENAS OM EN OCH SAMMA MENY. VÄNLIGEN BEKRÄFTA ERT MENYVAL SENAST 3 DAGAR FÖRE BESÖKET.

ALLA PRISER ÄR PER PERSON OCH INKLUSIVE MOMS. INGEN LOKALHYRA TILLKOMMER.

MIXPLATÅ, KVÄLLSBRUNCHEN, OSTRESAN OCH RACLETTEFEST SERVERAS ENDAST TILL HELA SÄLLSKAPET.

---

## MENU CANETTE | 455

I: Hummersoppa med Gruyère, bacon och mandelpotatisgnocchi

II: Anklår, spetskål stuvad med tryffelbrie picklad rättika och anksky

III: Valfri dessert

## MENU AGNEAU | 565

I: Rödräkor med blomkåls crème, sesam, fänkål, ärtor och brödsbulor

II: Lamracks med karljohan, rotselleri, zucchini och dill

III: Valfri dessert

## MENU POULET | 495

I: 66° ägg med bacon, tryffelbrie ostronskivling och lökringar

II: Majskyckling med pumpa, bönor, salvia, brynt smör och mandel

III: Valfri dessert

---

## MENU OXKIND | 535

I: Sikrom på fattig riddare med färskost, pepparrot, ciderkokt lök och citron

II: Rödvinbräserad oxkind med risotto, smörstekt svamp och parmigiano reggiano

III: Valfri dessert

## MENU DELUXE | 795

I: Råstekt hummer med sauce Béarnaise, bondbönor karljohan och brynt lök

II: Tournedos Rossini på vårt vis, med anklever, tryffel och madeira

III: Valfri dessert

## Vinpaket

tre viner | 345

tre finfina viner | 495

För mer exklusiva viner, se vår vinlista. Vi skräddarsyr gärna en vinupplevelse och kan även ta hem specifika viner vid förfrågan.

## Vinprovningar

från 400 kronor per person

Vi håller vinprovningar för både mindre och större sällskap, tillsammans med utvalda ostar. Läs mer under Vinprovningar.

## Kvällsbrunchen

från 450 kronor per person

Att äta brunch på kvällen gör att man kan äta brunch på riktigt, där lite onyttigare mat tillsammans med kall champagne blir lekfullt dekadent. Vår tolkning av comfort food och klassiker i tapasformat passar lika bra till AW:n som till festen.

## Raclettefest

325 kronor per person

tre racletteviner | 425

Världens godaste ost grillas vid bordet och serveras med tillbehör och charkuterier **eller** grönsaker.

---

## Ostar

MINIPLATÅ | 255

5 ostar, charkuterier, oliver, cornichons och mandlar

MIXPLATÅ | 395

12 ostar, tillbehör och charkuterier **eller** grönsaker

OSTRESAN | 595

En ostprovning med 20 utvalda ostar i 4 serveringar

**med viner | 1195**

**med öl | 950**

---

## Dessert

FEM OSTAR

med marmelad och kex

CRÈME BRÛLÉE

med smak av bränt fänkålsfrö

ANANAS

med vit chokladkräm,  
rostad sockerkaka och maränger

KAFFE & CHOKLAD