

# 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: Sparrissoppa med passatelli, petits pois och ramslök

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

III: Valfri dessert

## MENU AGNEAU | 565

I: Gambas med blomkåls crème, caponata och passionsfrukt

II: Rosastekt vårlamm med betor, rotselleri, zucchini och dill

III: Valfri dessert

## MENU IBÉRICO | 525

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

II: Kryddbakad Ibéricogriskind, kålvariation, tryfferad majs och manzanillasky

III: Valfri dessert

---

## MENU SYLVESTER | 795

I: Hummerskagen med tomat och dragon

II: Flamberad tournedos med grönpepparsås och haricots verts

III: Tidlösa ostar med marmelad och kex

III: Valfri dessert

---

## MENU ITALIANO | 745

I: Antipasto di San Daniele

II: Risotto Frutti di Mare

III: Kalvlägg med tomat, salvia och fänkål

IV: 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 495 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

RABARBER

med vaniljglass,  
rostad sockerkaka och maränger

KAFFE & CHOKLAD