

# Menyer för sällskap över 8 personer

---

VI SER HELST ATT NI BESTÄLLER SAMMA MENY TILL HELA SÄLLSKAPET,  
MEN TAR GIVETVIS HÄNSYN TILL EVENTUELLA ALLERGIER ELLER ANDRA MATPREFERENSER.  
VÄNLIGEN BEKRÄFTA ERT MENYVAL SENAST 3 DAGAR FÖRE BESÖKET.  
ALLA PRISER ÄR PER PERSON OCH INKLUSIVE MOMS. INGEN LOKALHYRA TILLKOMMER.  
MIXPLATÅ OCH RACLETTE SERVERAS ENDAST TILL HELA SÄLLSKAPET.

---

## MENU ANKA | 585

I: Soppa på karljohan med  
sotad purjolök och extralagrad herrgård

II: Ankbröst med brysselkål,  
rotselleri och salvia

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

## MENU OXKIND | 595

I: Råbiff med sojamajonnäs, rosmarin,  
champinjon och Parmigiano Reggiano

II: Oxkind, ostronskivling, steksky och  
potatispuré med tryffelpecorino

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

## MENU LÖJROM | 675

I: Löjrom på fattig riddare med färskost,  
mortlad salladslök, pepparrot och citron

II: Torskrygg med ostronskivling,  
spetskål och sandefjordssås med miso

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

## MENU VEGO | 525

I: Kronärtskocka och broccoli med aioli,  
mandel och friterad lök

II: Sotad spetskål med blomkål, sesam,  
rödbeta och vårlök

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## MENU SYLVESTER | 725

I: Hummerskagen med dragon, smörstekt levain och citron

II: Hjortinnanlår med haricots verts, pumpa och kryddsmör

III: Fem ostar med marmelad och kex

III: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

## SKALDJURSPLATÅ | dagspris

I: En halv hummer, två havskräftor, en näve räkor, krabbröra och rökta musslor

Ostar, såser, bröd och smör

II: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

---

## Vinpaket

tre viner | 375

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 450 kronor per person

Vi håller vinprovningar för både mindre och större sällskap, tillsammans med utvalda ostar.

Läs mer på hemsidan under Vinprovningar.

## Raclette

335 kronor per person

tre racletteviner | 425

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

Serveras endast till hela sällskapet.

---

## Ostar

MINIPLATÅ | 275

5 ostar, charkuterier, oliver, cornichons och mandlar

MIXPLATÅ | 425

12 ostar, tillbehör och charkuterier eller grönsaker

---