

Gruppmeny höst & vinter 2025

Group menus fall & winter 2025

Meny 1 / Menu 1

Sotad tonfisk, leche de tigre, gurka, jalapeño och koriander

Charred tuna, leche de tigre, cucumber, jalapeño and coriander

Pocherad röding, beurre blanc, forellrom, blomkål och krasse

Poached char, beurre blanc, trout roe, cauliflower and cress

Crème brûlée

Crème brûlée

695:- per person

Vinpaket / Wine pairing

2023 Villa Wolf, Riesling, Pfalz (Ger.)

2022 Roux Père & Fils, Les Murelles, Bourgogne (Fr.)

2018 Late Harvest, Royal Tokaji (Hu.)

480:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron

Oyster, mignonette and lemon

35:- styck/per piece

En bit ost

A piece of cheese

60:- styck/per piece

Fördrink / Pre dinner drinks

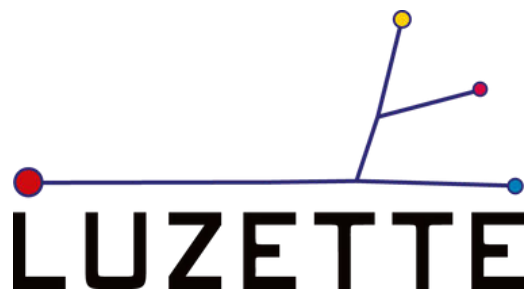
N/V POL ROGER Brut R  serve, Champagne (Fr.)

1200:- fl/btl

NV Henri de Villamont, Blanc de Blanc, Bourgogne (Fr.)

900:- fl/btl

Med reservation f  r   ndringar av inneh  ll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price



Gruppmeny höst & vinter 2025

Group menus fall & winter 2025

Meny 2 / Menu 2

30g Ljörom från bottenviken med syrad grädde, smörstekt toast och rödlök

30g vendace roe from "Bottenviken" with sour cream, toast and red onion

Oxfilé, pepparsås, haricots verts och pommes frites

Beef tenderloin, pepper sauce, haricots verts, and French fries

Gâteau au chocolat, körsbärskompott och vispad grädde

Gâteau au chocolat, cherry compote and whipped cream

985:- per person

Vinpaket / Wine pairing

2023 Domaine Louis Moreau, Chablis (Fr.)

2019 Finca Museum Reserva, Cigales, Kastilien-León (Sp.)

W.& J. Graham`s, 20 år (Pt.)

580:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron

Oyster, mignonette and lemon

35:- styck/per piece

En bit ost

A piece of cheese

60:- styck/per piece

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)

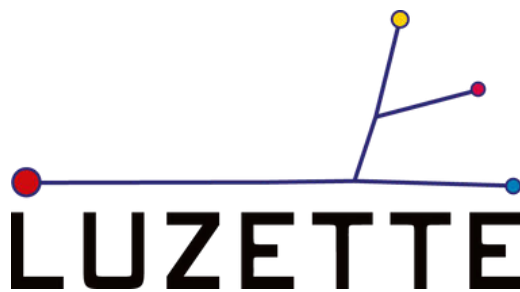
1200:- fl/btl

NV Henri de Villamont, Blanc de Blanc, Bourgogne (Fr.)

900:- fl/btl

Med reservation för ändringar av inneh  ll och pris

We reserve us the right to make changes within the menu and price



Gruppmeny höst & vinter 2025

Group menus fall & winter 2025

Meny 3 / Menu 3

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädde, smörstekt toast och rödlök

30g vendace roe from "Bottenviken" with sour cream, toast and red onion

Piggvar grillé, hollandaise au beurre noisette, gulbetor, svartkål och
hasselbackspotatis

Grilled turbot, hollandaise au beurre noisette, yellow beets and 'Hasselback' potatoes

Gâteau aux pommes med crème Anglaise

Gateau aux pommes with crème Anglaise

895:- per person

Vinpaket / Wine pairing

2023 Domaine Louis Moreau, Chablis (Fr.)

2022 Roux Père & Fils, Les Murelles, Bourgogne (Fr.)

2018 Carmes de Rieussec, Dom. Barons de Rothschild Lafite, Sauternes (Fr.)

580:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron

Oyster, mignonette and lemon

35:- styck/per piece

En bit ost

A piece of cheese

60:- styck/per piece

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)

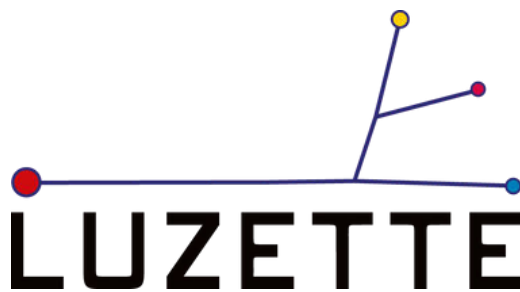
1200:- fl/btl

NV Henri de Villamont, Blanc de Blanc, Bourgogne (Fr.)

900:- fl/btl

Med reservation för ändringar av inneh  ll och pris

We reserve us the right to make changes within the menu and price



Gruppmeny höst & vinter 2025

Group menus fall & winter 2025

Meny 4 / Menu 4

Crème Ninon, grädde och tryffel

Crème Ninon, cream and truffle

Pasta Cavatelli, blandsvamp, stracciatella, pangrattato och parmesan

Pasta Cavatelli, mixed mushrooms, stracciatella, pangrattato and parmesan

Crème brûlée

Crème brûlée

595:- per person

Vinpaket / Wine pairing

2023 Villa Wolf, Riesling, Pfalz (Ger.)

2023 Prunotto Fiulot, Barbera d'Asti, Piemonte (It.)

2018 Late Harvest, Royal Tokaji (Hu.)

480:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron

Oyster, mignonette and lemon

35:- styck/per piece

En bit ost

A piece of cheese

60:- styck/per piece

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut R  serve, Champagne (Fr.)

1200:- fl/btl

NV Henri de Villamont, Blanc de Blanc, Bourgogne (Fr.)

900:- fl/btl

Med reservation f  r   ndringar av inneh  ll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price