

En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då .
Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.

Menu Classique

Pontus Lyxkanapéer | 5 st per person

Mildrökt fjordlax- persiljeomelette och pepparrot
Hummerskagen - tryffelmajonnäs
Ankleverterinne - Sautervinsgelé
Handpillade räkor - vaktelägg
Kalixlöjrom - gräslök

FÖRRÄTT

Ankleverterriner, frisésallad, rödlökssmör och brioche

VARMRÄTT

Piggvar med champagnesås, inkokt potatis och forellrom

DESSERT

Pavlova med lemoncurd och hallon

990 kr/person

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrett?