

En säsong hos oss är olika beroende råvara 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 Saison

Januari – April

FÖRRÄTT

Jordärskockssoppa med ragu på äpplen och rotselleri samt tryffel

VARMRÄTT

Smörbakad piggvar, champagnesås med forellrom och inkokta grönsaker

DESSERT

Päron i mandelkaka med vaniljsås, hallon och rostad vitchoklad

760 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?

En säsong hos oss är olika beroende råvara 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 Saison

Maj - Juli

FÖRRÄTT

Inkokt vitsparris med hollandaise, espelettepeppar och örtsallad

VARMRÄTT

Couer de filét provencale – Helstekt oxfilé, örtfylld tomat,
pommes anna, vitlökssmör och madeirasås

DESSERT

Marinerade jordgubbar med mascarponekräm smaksatt
med vanilj samt smörstekt brioche

760 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?

En säsong hos oss är olika beroende råvara 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 Saison

Augusti - Oktober

FÖRRÄTT

Pernodgravad lax med krispigt rågbröd, senapskräm,
syltade kantareller och lagrad ost

VARMRÄTT

Torsk med klassiska tillbehör – handskalade räkor, brynt smör,
pepparrot och kokt ägg

DESSERT

Tarte tatin på höstäpplen, med vaniljglass och pistagenötter

760 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 har beställt menyn till sin bröllopsdag.

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

En säsong hos oss är olika beroende råvara 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 Saison

November - December

FÖRRÄTT

Toast skagen med löjrom, pepparrot och dill

VARMRÄTT

Hjortfilé, potatiskaka smaksatt med parmesan, tryffelstuvad spenat och madeirasky med märg och schalottenlök

DESSERT

Saffranskokta päron med ingefära, dulce de leche, rostad mandel och apelsingrädde

760 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?