

VALBORGSMENY

Serveras fredag - söndag vecka 17

Förrätt

Koppartjuvenslax med ingefärsmajonnäs, sotad minigurka, picklad rödlök, samt rostade solrosfrön och koriander
245:-

Vintips: Gewurstraminer 2016 Trimbach Alsace Frankrike
Glas 160:- Flaska 555:-

Varmrätt

Halstrad Kummel med vit sparris, ramslök, vårlök, smörad hummersky och färskpotatis
345:-

Vintips: Cloudy Bay, Sauvignon Blanc 2020 Nya Zeeland
Glas 210:- Flaska 795:-

Dessert

Saltad chokladkräm med inkokta körsbär, kolasås och rostade mandlar
145:-

Vintips: Moscato d'Asti bricco Quagli
Glas 95:- Flaska 0.375 240:-

3 rätters meny 695:-
Vinpaket 465:-

