GRUPPMENY

3 rätter 595:-/pp 2 rätter 495:-/pp
(förrätt+huvudrätt) alt. (huvudrätt+efterrätt)

boa
RESTAURANG

**Hela sällskapet enas om en och samma meny.
Glöm inte att tala om för oss om ni är
allergiska eller önskar specialkost.**

Välj en förrätt

RÅBIFF
Serveras med guldklimpsmayo, rimmad silverlök, smulade jordärtskock-chips samt marconamandel, riven guldklimpsost och brynt smör (N)*

FRITERAD SVAMPRISOTTO
Risotto med svamp, parmesan och tryffelcrème, Serveras med aioli (G)

CARPACCIO SPECIAL
Carpaccio med ruccola, rimmad silverlök, hackade marconamandlar, chilimajonnäs, parmesan och citron (N)*

FISHACO
Panerad torskryggsfilé med syrlig kålsallad, soja-sesammajonnäs, inlagd ingefära, rostade sesamfrön samt koriander (G)

Välj en huvudrätt

RYGGBIFF
Carpaccio med ruccola, rimmad silverlök, hackade marconamandlar, chilimajonnäs, parmesan och citron (N)*

TORSKRYGG
Rimmad ugnsbakad torskrygg med vitvinsås, friterad blomkål, blåmusslor, krispig svartkål, hackade marconamandlar och kokt potatis (N)*

Välj en dessert

CRÈME BRÛLÈE
Serveras på klassiskt vis med karamelliserat socker

VIT CHOKLADMOUSSE
Hallonbotten, nötkaramell (L) (N)*

- En kopp kaffe ingår till desserten!

X-MAS OUR WAY | 450kr

Våran smak av julen

LAX CARPACCIO
Rimmad lax serveras med pepparotscremé, picklad gurka, päron, krispigt kavringsmul senapsfrön samt lite färskriven pepparot & dill

KÖTTBULLAR
Kalvköttbullar serveras med en rostad palsternackspuré, pressgurka, lingon med smak av gin. Toppas med brynt smör

FLÄSKSIDA
Långbakt/smörstekt fläsksida serveras med en anis-nejlikasky samt finhyvlad rödspetskål slungad i senapsvinägrett, hasselnöts crunch samt äppelmos

MUNK
Friterad munk serveras med en mandelmassa på marconamandlar, saffransglass, äpplekompott samt bakad vitchoklad

Rätter märkta med (G), (L), (N) innehåller gluten, laktos eller nötter.
Rätter märkta med (G*), (L*), (N*) innehåller allergener men kan anpassas på olika sätt för att få utan.

AVSMAKNINGSMENY | 595kr

OLIVER
Citron, timjan och rosmarinsmarinerade kalamata och mammuth oliver

CARPACCIO SPECIAL
Carpaccio med ruccola, rimmad silverlök, hackade marconamandlar, chilimajonnäs, parmesan och citron (N)*

FRITERAD SVAMPRISOTTO
Risotto med svamp, parmesan och tryffelcrème, Serveras med aioli (G)

HETA JÄTTERÄKOR
Vannameiräkor (ASC) frästa i vitt vin, chiliolja och vitlökssmör.

DIRTYFRIES
Pommes frites med aioli, picklad rödlök, hackade jalapeños, parmesan och persilja

PIMIENTOS DE PADRÓN
Olivolja, flingsalt

TAQUITO
Nattbakad oxbringa med syrlig kålsallad, serveras med picklade senapsfrön, rimmad silverlök, rostadlök go-chu-jangmayo samt koriander (G)*

Menyn serveras till hela sällskapet, med hänsyn till eventuella allergier och specialkost.

Vi önskar få bekräftat slutligt antal gäster senast 24 timmar före ert besök.