

# SÄLLSKAPSMENYER

## MENY 1

### Himlens räkmacka med rökt lax och ägg

Chrimp sandwich with smoked salmon and egg  
2017 Alamos Chardonnay, C. Zapata, Mendoza - ARG

### Biff minute med pommes frites, bearnaise, tomatsallad

Steak minute with fries, bearnaise and tomato salad  
2016 Cabernet Sauvignon, Col. Crest, Washington – USA

### Chokladtryfflar

Chocolate truffles  
Cognac Martell VS 3cl

Tre rätter 530 kr. Dryck 340 kr  
Förrätt/ Varmrätt 485 kr. Dryck 280 kr  
Varmrätt/dessert 360 kr. Dryck 255 kr

## MENY 2

### Coppa med pecorino och oliver

Coppa with pecorino and olives  
2017 Les Dauphins, Côtes du Rhône EKO - FRA

### Rödingfilé med bakad spetskål, grönsallad, romescosås

Char witch cabbage, green salad and romesco sauce  
2017 Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf, Pfalz – GER

### Crème brulee

Crème Brulee  
2011 Brumaire Novembre Alain Brumont, FRA

Tre rätter 495 kr. Dryck 385 kr  
Förrätt/ Varmrätt 415 kr. Dryck 280 kr  
Varmrätt/dessert 370 kr. Dryck 250 kr

## MENY 3

### Friterade calamares med aioli

Fried calamares with aioli  
2017 Blanc de Pacs, Pares Balta, Penedés SPA

### Majskycklinglår med liten Ceasarsallad, rödvinsky och pommes frites

Corn fed chicken with Ceasar salad, red wine sauce and fries  
2017 Philippe de Rothschild , Pinot Noir - FRA

### Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries  
Taylors tawny port -POR

Tre rätter 410 kr. Dryck 385 kr  
Förrätt/ Varmrätt 320 kr. Dryck 280 kr  
Varmrätt/dessert 285 kr. Dryck 250 kr

## VECKANS MIDDAG

### Toast Skagen

Toast with shrimps in mayo

### Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Wallenbergare with peas, lingonberries, potato puré and browned butter

### Crème brulee

Crème Brulee  
Tre rätter 395 kr