

By  
**PONTUS**  
FRITHIOF

*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.*

# GRILLBUFFÉ

## MAJ - SEPTEMBER 2017

- Merguez med mandel, sultanrussin och harissa
- Flankstek med rökt paprika och svartpeppar
- Gårdskyckling Provençal
- Gröna bönor i schalottenlöksvinaigrette
- Grönsallad med parmesan och rostade pinjenötter
- Rostad potatis med kapis, sardeller och oliver
- Tryffelmajonnäs, chimichurri och hummersmör

**495KR/PP**

### KÖP TILL - DAGSPRIS

Hummer med citron, vitlök och koriander  
Dorade späckad med rosmarin, fänkål och örter  
Wagy marmorering 6-7 från Chile

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 signaturrätt?*