

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.*

MENY 1
NOVEMBER-DECEMBER 2017

Hummerravioli med calvadosdoftande bisque och
grönsakspärlor

Ugnsbakat ankbröst med smördegsinbakat lår, lever och savoykål serveras med portvinskokt päron och bakad borretana lök samt madeirasky

Bakad Manjarichoklad med gräddfilsglass och hallonsabayonne samt hasselnötskrokant

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?

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.*

MENY 2
NOVEMBER-DECEMBER 2017

Tartar på rådjur serveras med kalix-löjrom, mandelpotatischips, syrad lök, kapris samt persilja

Färserad bergtunga serveras med vintergrönsaker i citronette och brysselkål, champagnesås samk-satt med ostron och vintertryffel

Tarte Tatin på vinteräpple serveras med vaniljglass och riven pistagenöt

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?