

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
JANUARI - MARS 2018

Havkräftsflan Attilo basso serveras med curry och
kafirlimesås

Rådjurssadel med stekt ankleverkorv serveras
med tryfferad madeirasky, gulbetor och
jordärtskockor

Chokladmousse på manjarichoklad serveras med
citrussallad och blodapelsinsorbet samt
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?

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
JANUARI - DECEMBER 2018

Sotad biffcarpaccio med Kalixlöjrom, rökt äggula,
briochekrutonger och rödlök

Halstrad torsk med tarte flambee, bearnaisesås
och friterad persilja

Karamelliserade ingefärspäron med mandel och
vaniljgrädde

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?