

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
APRIL - JULI 2018

Lättrökt pilgrimsmussla, finhyvlade rädisor,
gurka, forellrom och schallottenlökssvinägrette

Grillad kalventrecte med grön sparris,
hummerbearnaise, sommartryffel och färskpotatis

Bakad vaniljpudding serveras med gula persikor,
rivet hallonsnö och saltkola kräm

645 kr/person

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
APRIL - JULI 2018

Citronpocherad vit sparris AAA med svecia kräm,
pinjenötter, tryffelvinägrette och trädgårdssallad

Bakad fjällröding, champagnesås med spritärtor,
toppmurklor och färskpotatis.

Tarte tatin på rabarber med vaniljsås
och riven vit choklad

645 kr/person

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?