

ALLEGRIINE

PÅ STOCKHOLMSBÅTEN QROOZ

HAVSMENY

POCHERAT OSTRON

grillad gurka, grön chili, krispiga alger, torkad vinäger

DYKFÅNGAD PILGRIMSMUSSLA

ramslökskapris, grillad grädde, vit soja

SALTBAKAD LOFOTENTORSK

skaldjursbakad blomkål, vispat hummersmör, inlagd fläder

OMELETTE NOVÉGIENNE

mandelkaka, färskostglass, brynt smör, blåbär, lagerblad

SKOGSMENY

DOVHJORTSTARTAR

grillad pepparrotsgrädde, havtorn, nasturtium

GLÖDBAKAT HJORTHJÄRTA

bränd lök, grillade betor, Sherry

ÖRTBAKAT HJORTINNANLÅR

bräserverad hjortbog, picklad jordärtskocka, portvinsplomon

BAKAD MÖRK CHOKLAD

lakrits, lättvispad mjölkchoklad, varma hjortron, brynt smör

BRASSERIEMENY

OSTRON

klassiska tillbehör

GRODLÅR "PERSILLADE"

persilja, vitlök, dinkelbaguette

CÔTE DE BŒUF "ROSSINI"

anklever, bakad jordärtskocka, trattkantareller, ingefära

BABA AU RHUM

karameliserad ananas, svartpeppar, lättvispad kokosgrädde

KÖKSBRDET

MIDDAG UTÖVER DET VANLIGA

allt serveras från fat på bordet vilket ger en härlig familjekänsla

TEMA EFTER SÄSONG

allt ifrån ett härligt fiskafänge till allt vilt skogen har att erbjuda

6 - 8 SERVERINGAR

både små och stora rätter serveras allt eftersom i lagom takt

DESSERTTÅRTA

alltid festligare med tårta, glasstårta med maräng, säsongens bär och krämig glass eller nyvispad sorbet

SPECIALÖNSKEMÅL

Vi gör självklart drinktilltugg snittar till fördrinken. Allt efter vad säsongen diktarar. Önskar ni musik eller annan underhållning är ni välkomna att höra av er så hjälper vi er att skraddarsy er egna unika lunch eller middag.