

SÄLLSKAPSMENY

Cava

GL/FL

110:- / 555:-

Cocktail 165:-

MENY 1

Biffcarpaccio

fermenterad vitlökskrème, sotad lök,
pecorino, friterad svartrot & kryddkrasse

Grillad tonfisk

ananassalsa, potatisterinne &
aij amarillo crème

Tareq Taylor's Ljumna Bananbröd

tonkaglass, chokladkräm, mango &
rökig romkolasås

Menypris 629:-

Förrätt/Varmrätt 500: -

Varmrätt/Dessert 444: -

MENY 2

Tonfiskceviche

leche de tigre, grillad sötpotatiscrème
Valentina, gurka, chulpemaiz, rädisor &
korianderkrasse

Kolgrillad Ryggbiff

tomatsallad, Jalapeño bearnaisesås &
pommes frites

Bakad Choklad Crème

hallonskum, rostad choklad &
hasselnötter Från Piemonte

Menypris 699: -

Förrätt/Varmrätt 579: -

Varmrätt/Dessert 530: -

MENY 3

Bakad Gulbeta

cruditée, muhammara, rostade
hasselnötter, jalapeño & vällagrad getost

Grillad Zucchini

risotto, muhammara, grillad sparris &
spetskål

Citronkaka

vegansk "färskostsorbet", inkokt rabarber &
lemoncurd

Menypris 545: -

Förrätt/Varmrätt 540: -

Varmrätt/Dessert 430: -

MENU FOR GROUPS

Cava

Gl/Btl

110:- / 555:-

Cocktail 165:-

MENU 1

Beef Carpaccio

fermented garlic crème, blackened onion,
pecorino & fried black salsify

Grilled Tuna

pineapple salsa, potato terrine &
aij amarillo crème

Tareq Taylor's Ljumna Banana bread

tonka ice cream, chocolate crème, mango &
smokey rum fudge sauce

Menu price 629:-

Starter/Main 500:-

Main/Desert 444:-

MENU 2

Tuna Ceviche

leche de tigre, grilled sweet potato crème,
cucumber, chulpe corn & radishes

Charcoal grilled Tenderloin

tomato salad, jalapeño bearnaise sauce &
pommes frites

Baked Chocolate Crème

raspberry foam, roasted chocolate &
hazelnuts from Piemonte

Menu price 699:-

Starter/Main 579:-

Main/Desert 530:-

MENU 3

Baked Yellow Beet

cruditées, muhammara, hazelnuts from
Piemonte, jalapeño & goat cheese

Grilled Zucchini

risotto, muhammara, grilled asparagus &
lace cabbage

Lemon Cake

vegan "fresh cheese sorbet", rhubarb &
lemon curd

Menu price 545:-

Starter/Main 540:-

Main/Desert 430:-