

SKYBAR'S SÄLLSKAPSMENY FÖR STORA GRUPPER

MENY 1

Menypris 657:-
Förrätt/Varmrätt 528:-
Varmrätt/Dessert 488:-

CARPACCIO

CARPACCIO PÅ HÄLLEFLUNDRA
MARINERAD I LIME
AVOKADO, JALAPEÑO, ELDAD GURKA
PASSIONSFUKT & KORIANDER

*

BAKAD TORSKFILE

VITA BÖNOR I VELOUTÉ,
BAKAD FÄNKÅL & MORÖT
GRAVAD CITRON, ÖRTSLUNGAD FRISÉESALLAD

*

GRILLAD ANANAS

GRILLAD OCH KARAMELLISERAD ANANAS
KOKOSSORBET, KARAMELLSÅS SAMT
KOKOS CLAFOUTIS

MENY 2

Menypris 749:-
Förrätt/Varmrätt 624:-
Varmrätt/Dessert 568:-

RÅBIFF

SOTAD OCH MALEN OXFILE & RYGGBIFF
COLATURA, ALEPPOPEPPAR, GRAVAD CITRON
SMÖRSTEKTA BRÖDSMULOR & LAGRAD GETOST

*

KOLGRILLAD RYGGBIFF

BORDELAISESÅS
CITRON OCH VITLÖKSFRÄSTA HARICOTES VERT
KROSSAD POTATIS

*

GRILLAD ANANAS

GRILLAD OCH KARAMELLISERAD ANANAS
KOKOSSORBET, KARAMELLSÅS SAMT
KOKOS CLAFOUTIS

MENY 3

Menypris 479:-
Förrätt/Varmrätt 350:-
Varmrätt/Dessert 354:-

MOROT

GRILLADE KNIPPMORÖTTER RAS EL HANOUT
LJUMMEN HUMMUS PÅ GRÅÄRTA
FÄRSKA ÖRTER &
ROSTAD CHILI OCH VITLÖKSOLJA

*

FRITERAD LION'S MANE

SAUCE GRENOBLE MED KAPRIS, PERSILJA
CITRON & KRUTONGER
SAMT VITLÖKSFRÄSTA HARICOT VERTS
KROSSAD POTATIS

*

GRILLAD ANANAS

GRILLAD OCH KARAMELLISERAD ANANAS
KOKOSSORBET, KARAMELLSÅS SAMT
KOKOS CLAFOUTIS

MENY 4

Menypris 689:-
Förrätt/Varmrätt 554:-
Varmrätt/Dessert 524:-

CHARKBRICKA

COPPA, RÖKT ALPSKINKA,
SALAMI ROSETTE DE LYON,
MARCONAMANDLAR & BANDERILLAS PICANTES

*

GRILL MIX

PLUMA FRÅN SVENSK GÅRDSGRIS
RÖKT OXBRINGA, BBQ REVBNSSPJÄLL
GRILLAD SPETSKÅL, PIMENTOS DE PADRON
JALAPEÑOBEARNAISE, SALSA CRIOLLA
POMMES FRITES
1

*

GRILLAD ANANAS

GRILLAD OCH KARAMELLISERAD ANANAS
KOKOSSORBET, KARAMELLSÅS SAMT
KOKOS CLAFOUTIS

SKYBAR'S GROUP MENU FOR LARGER PARTIES

MENU 1

Menu price 657:-
Starter/Main 528: -
Main/Desert 488: -

CARPACCIO

HALIBUT CARPACCIO MARINATED IN LIME
AVOCADO, JALAPEÑO, TORCHED CUCUMBER
PASSION FRUIT & CILANTRO

*

BAKED COD FILÉ

WHITE BEANS IN VELOUTÉ,
BAKED FENNEL & CARROT
PRESERVED LEMON
HERB TOSSED FRISÉE SALAD

*

GRILLED PINEAPPLE

GRILLED AND CARAMELIZED PINEAPPLE
COCONUT SORBET,CARAMEL SAUCE
COCONUT CLAFOUTIS

MENU 2

Menu price 749:-
Starter/Main 624: -
Main/Desert 568: -

BEEF TARTAR

BLACKENED SIRLION & TENDERLOIN
COLATURA, ALEPPO PEPPER
PRESERVED LEMON
BUTTER FRIED BREADCRUMBS
CURED GOAT CHEESE

*

GRILLED SIRLOIN STEAK

SAUCE BORDELAISE
LEMON AND GARLIC SAUTED HARICOTES VERT
CRUSHED POTATOES

*

GRILLED PINEAPPLE

GRILLED AND CARAMELIZED PINEAPPLE
COCONUT SORBET,CARAMEL SAUCE
COCONUT CLAFOUTIS

MENU 3

Menu price 479:-
Starter/Main 350: -
Main/Desert 354: -

BUNCHED CARROTS

GRILLED BUNCHED CARROTS WITH
RAS EL HANOUT SPICE
WARM GREY PEA HUMMUS,FRESH HERBS
ROASTED CHILI & GARLIC OIL

*

FRIED LION'S MANE

SAUCE GRENOBLE WITH CAPERS, PARSLEY
LEMON & CRUTONS
HARICOTES VERT SAUTED IN GARLIC
CRUSHED POTATOES

*

GRILLED PINEAPPLE

GRILLED AND CARAMELIZED PINEAPPLE
COCONUT SORBET,CARAMEL SAUCE
COCONUT CLAFOUTIS

MENU 4

Menu price 689:-
Starter/Main 554: -
Main/Desert 524: -

COLD CUTS

COPPA, SMOKED ALP HAM
SALAMI ROSETTE DE LYON
MARCONAMANDLAR, BANDERILLAS PICANTES

*

GRILL MIX

PLUME FROM SWEDISH FARM PIG
SMOKED BRISKET, BBQ SHORT RIBS
GRILLED LACE CABBAGE, PIMENTOS DE PADRON
JALAPEÑO BEARNAISE, SALSA CRIOLLA
POMMES FRITES

*

GRILLED PINEAPPLE

GRILLED AND CARAMELIZED PINEAPPLE
COCONUT SORBET,CARAMEL SAUCE
COCONUT CLAFOUTIS

