

# J

## • Sällskapsmeny •

Ni väljer en förrätt, en varmrätt & en dessert per person



### Halstrad gravad Lax

Brynt smör, yuzumajonnäs & daikon

*Cured salmon with browned butter, yuzu  
mayonnaise and daikon*

### Toast Skagen

Serveras med stekt bröd och Kalixlöjrom

*Shrimps with mayonnaise served with fried  
toast and bleak roe from Kalix*

### Torskrygg

Blomkålspuré, smörad vitvinsvelouté, dill,  
forellrom, cous cous på blomkål  
& vårens primörer

*Cod loin with cauliflower purée, buttered  
white wine velouté, dill, trout roe, cauliflower  
cous cous & early spring vegetables*

### Grillad Kalvschnitzel

Råkostsallad, sojabrynt smör, korriander, chilli,  
sesam, srirachamajonnäs & pommes frites

*Grilled veal schnitzel, soy browned butter,  
cabbage salad, cilantro, chili, sesame seeds,  
sriracha mayonnaise & French fries*

### Passionfruktssufflé

Serveras med kokosglass

*Passionfruit soufflé served with coconut ice  
cream*

### Crème brûlée

795 / pp

Vi reserverar oss för ändringar i menyn

# J

## •Vegetarisk meny•



### Burrata

*Tomatkompott, balsamvinäger & pinjenötter  
Burrata with tomato compote, balsamico & pine nuts*



### Blomkål

*Hummus, cous cous på blomkål, zhoug, piemento de padrones, dukkah, koriander, druvor & olivolja  
Cauliflower with hummus, cauliflower cous cous,  
zhoug, piemento de padrones, dukkah,  
cilantro, grapes & olive oil*



### Crème brûlée

695 / pp