

MIDDAGSUPPLEVELSE 340

För sällskap från 8 – 18 personer kan vi erbjuda er en matupplevelse i vår privata matsal en trappa ned i vår restaurang, det vi kallar rum 340.

För sällskap på mindre än 8 personer kan vi sätta ihop en särskild offert. Här väljer vi att jobba utifrån konceptet ”familjemiddag” där alla rätter serveras i små serveringar som delas i sällskapet. Tanken är att det börjar med små förrätter som delas för att sedan övergå till varmrätter och slutligen serveras desserter i flera serveringar. En matupplevelse som är skönt social och öppnar upp för intressanta samtal om mat mellan både gästerna och kocken och serveringspersonalen, som dessutom kan välja ut spännande drycker i härliga kombinationer till maten.

Menyerna kommer i två varianter där själva råvarorna byts ut efter säsong och tillgång. Vid förbeställning kan vi tillgodose alla allergier och matavvikelser.

Våra två menyförslag

MENY NYSKAPANDE & MEDVETEN 595 kr/person

En meny skapad utifrån moderna tekniker och tillagningsmetoder med influenser från hela världen.

Första serveringen (grönt & kött)

Säsongens sallad
Grönsaker sous-vide & crudite
Kvällens utvalda charkuterier
Björkkolsgrillat bröd med smaksatt smör
Buljong från köket

Andra serveringen (fisk & skaldjur)

Kolgrillade grönsaker
Skaldjur & fisk sashimi med ingefära & gurka
Bakad fisk efter säsong
Chilihetta
Krispighet

Tredje serveringen (ett utvalt djur i flera varianter)

Råbiff med picklad grönsak, pepparrot och grönt
Långkok
Kolgrillad detalj
Potatis och grönsaker
Såser och röror

Fjärde serveringen (efterrätter i variation)

Här serveras ett urval av efterrätter i säsong

MENY NORDISKA SMAKER 595 kr/person

En meny skapad utifrån maten från vår del av världen med influenser från våra gamla tillagningsmetoder

Första serveringen (BEVARAT & SYRAT)

Inlagda grönsaker
Säsongens mjölksyrade grönsaker
Lufttorkade och saltade charkuterier
Björkkolsgrillat bröd med smaksatt smör
Buljong från köket

Andra serveringen (RÖKT & SALTAT)

Kolgrillade grönsaker
Saltad och gravad fisk
Rökt fisk & skaldjur
Fiskrom med tillbehör
Krispighet & textur

Tredje serveringen (ett utvalt djur i flera varianter)

Råbiff med picklad grönsak, pepparrot och grönt
Långkok
Kolgrillad detalj
Potatis och grönsaker
Såser och röror

Fjärde serveringen (efterrätter i variation)

Här serveras ett urval av efterrätter i säsong

Vinpaket 575 kr/person

Ölpaket 395 kr/person

Tillval

Ostservering 125 kr/person