

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmular
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Varmrökt laxtartar med räkor, örtsallad och picklad silverlök
Smoked salmon tartare with shrimps, herb salad and pickled silver onion

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Helstekt hjortinnanlår med saltrostad potatis, karljohansvamp, sotad lök och svartvinbärssås
Red deer top side with salt baked potatoes, porcini mushrooms, blackened onions and black currant sauce

Halstrad rödingfilé med pumpapuré, inlagd pumpa, hasselnötter, brynt smör och dragonemulsion
Seared char fillet with pumpkin puree, pickled pumpkin, hazelnuts, browned butter and tarragon emulsion

DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Pekannötsbrownie med saltkaramellglass och chokladsås
Pecan brownie with salt caramel ice cream and chocolate sauce

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES - 395 KR
TRE RÄTTER / THREE COURSES - 495 KR

MOULES

CLASSIQUE

Vitt vin, lök och grädde
White wine, onion and cream

DUVEL

Duvel, grädde, bacon, lök, vitlök, blekselleri och timjan
Duvel beer, cream, bacon, onion, garlic, celery and thyme

ASIAN

Citrongräs, galangal, piri piri, lime och koriander
Lemongrass, galangal, piri piri, lime and coriander

1/2 KG (FÖRRÄTT) 150 KR

1/1 KG (VARMRÄTT) 250 KR

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
Fries & mayonnaise included in order of 1 kg