



I N T E R N A T I O N E L L A

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

Vit sparrissoppa med rostad vit sparris och tryffelmanchego
White asparagus soup with roasted white asparagus
and truffle manchego

Sotad hjort med blåbär, rosmarin och syltad svamp
Blackened deer with blueberries, rosemary and pickled
mushrooms

–

Ankbröst med stjärnaniskaramelliserade äpplen, mandelpotatis,
chèvre, rödvinssås och timjan
Duck breast with star anise caramelized apples, almond potatoes,
chèvre, red wine sauce and thyme

Halstrad torskrygg med havskorall, vit sparris, saltbakad steklök,
vårprimörer och ramslökssås
Seared cod fillet with samphire, white asparagus, salt baked
baby onions, spring vegetables and ramson sauce

–

Crème brûlée
Crème brûlée

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon
Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze dried raspberries

–

Två rätter 395 kr / Tre rätter 495 kr
Two courses / Three courses

