



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

# Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

Grön sparrissoppa med krispig jamón bellota

Green asparagus soup with crispy jamón bellota

Laxtartar med limemarinerad gurka, krutonger och kryddkrasse

Salmon tartar with lime marinated cucumber, croutons and cress

–

Lammrostbiff med potatis- och tryffelpecorinoterrin, rostade primörer och chimichurri

Lamb topside with potato and truffle pecorino terrine, roasted vegetables and chimichurri

Örtbakad rödingfilé med picklade betor, sparris, ramslökscrème och laxrom

Herb baked char fillet with pickled beets, asparagus, ramson cream and salmon roe

–

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

