

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Jordärtskockssoppa med pancetta och saltrostade macadamianötter
Jerusalem artichoke soup with pancetta and salt roasted macadamia nuts

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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

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 gös med juliennegrönsaker, hummercrème, brynt dillsmör och potatispuré smaksatt med citron
Seared pike-perch, julienne vegetables, lobster crème, browned butter and potato puree with lemon

DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Äppelbakelse med vaniljglass och kanderade nötter
Apple pastry with vanilla ice cream and candied nuts

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