

TAK

MENY ETT 615

FÖRRÄTT

STARTER

Biff och Gurka

Biff-tataki, grillad gurka, wasabi -och ponzu-dressing, picklad schalottenlök, rostad svart vitlöksemulsion, havssallad

Beef and Cucumber

Beef Tataki, grilled cucumber, wasabi and ponzu vinaigrette, pickled shallots, black garlic mayonnaise, sea sallad

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Säsongens fisk

Serveras med Arenkha kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja

Seasonal fish

Served with Arenkha caviar, Jerusalem artichoke, butter sauce, konbu oil

DESSERT

Crème brûlée

Soja, bränt råsocker

Soy sauce, caramelized brown sugar

Matchande dryck/
beverage pairing 395

Biff-tataki/Beef Tataki

2017 Pinot Noir, X-berg, Pfalz, GER

Säsongens fisk/Grilled fish

2015 Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Chablis, FRA

Crème Brûlée

Kozaemon Kabosu Junmai, Gifu, JAPAN

MENY TVÅ 725

FÖRRÄTT

STARTER

Tonfisk och Macadamia

Tartar på tonfisk, picklad enoki-svamp, rostad macadamianöt, alger, dashi

Tuna and Enoki

Tartar of tuna, enoki mushrooms, roasted macadamia nuts, soy sauce, black pepper

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Entrecôte

Serveras med ljummen sallad på rökt potatis, primörer, mangold, fänkål, citron och ett yuzukosho och miso-smör

Entrecôte

Served with a luke warm salad of smoked potatoes, seasonal vegetables, mangold, fennel, lemon and a yuzukosho and miso butter

DESSERT

Säsongens frukt/bär

Frukt eller bärdessert

Fruit or berry dessert

Matchande dryck/
beverage pairing 395

Tonfisk/tuna

2016 Viognier, Cave Uves Cuilleron, Condrieu, FRA

Entrecôte

2016 Sangiovese, Chianti Classico, Castellare di Castellina, Tuscany, Italy,

Frukt/bärdessert/Fruit/berry dessert

Kiuchi Sparkling Umeshu, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JAPAN

TAK

MENY TRE 790

FÖRRÄTTER

STARTER

Tonfisk och Macadamia

Tartar på tonfisk, enoki-svamp, rostad macadamianöt, alger, dashi

Tuna and Enoki

Tartar of tuna, enoki mushrooms, roasted macadamia nuts, algae, dashi

Biff och Gurka

Biff-tataki, grillad gurka, wasabi-dressing,

picklad schalottenlök, rostad svart vitlöksemulsion, havssallad

Beef and Cucumber

Beef Tataki, grilled cucumber, wasabi and ponzu vinaigrette, pickled shallots, black garlic mayonnaise, sea salad

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Säsongens fisk

Serveras med Arenkha kaviar, bakad jordärtskocka, smörsås, konbu-olja

Seasonal fish

Served with Arenkha caviar, Jerusalem artichoke, butter sauce, konbu oil

DESSERT

Chokladdessert

Chocolate dessert

Matchande dryck/
beverage pairing 540

Tonfisk/Tuna

2016 Viognier, Cave Uves Cuilleron, Condrieu, FRA

Biff-tataki/Beef Tataki

2017 Pinot Noir, X-berg, Pfalz, GER

Säsongens fisk/Seasonal fish

2015 Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Chablis, FRA

Chokladdessert/Chocolate dessert

Bodegas Baron Sherry, Palomino Fino/Pedro Ximenez, Jerez, SPA



ÖVRIGT

Ni väljer ett av menyförslagen till samtliga i sällskapet.
Vänligen meddela eventuella kostavvikelser senast 72 timmar innan ankomst.
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn beroende på säsong.
Önskar ni fakturera, behöver vi era fakturauppgifter senast 14 dagar innan ankomst.
Alla priser är inklusive moms.

AVBOKNING

Vid full avbokning 72 timmar eller mindre före utförandets datum, debiteras 100% av de beställda menyerna eller överenskommen minimumspend.
Vid reducering med mer än 2 antal gäster vid ankomst debiteras de kvarstående fulla antalet.
Vid bokning om 36 pers och uppåt gäller VISITAs avbokningsregler.

FURTHER MORE

One choice of menu for the whole group.
Please let us know if anyone in your party has any eating deviations.
We reserve us for eventual changes in the menu, depending on the season.
If you would like to pay by invoice, please send us your invoice details 14 days in advance.
All prices is included tax.

CANCELLATION

A full cancellation 72 hours or less before the event, we will charge 100% of the ordered menus or the agreed minimum spend.
Reduction with more than 2 guests at arrival, we will charge up to the remaining amount of guests.