



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 salad

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Säsongens fisk 

Serveras med körsbärspotatis, rödbetor, mangold, rädisor, smörsås
med aonori

Seasonal fish

Served with cherry potatoes, beets, chard, radish, butter sauce with aonori

DESSERT

Crème brûlée

Soja, bränt råsocker

Soy sauce, caramelized brown sugar

Matchande dryck/

beverage pairing 395

Biff-tataki/Beef Tataki

Pinot Noir, Schwartz, The Butcher, Burgenland, AUT

Säsongens fisk/Grilled fish

Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

Crème Brûlée

Kozaemon Kabosu Junmai, Gifu, JAP

MENY TVÅ 725

FÖRRÄTT

STARTER

Arktisk röding

Arktisk röding med forellrom, ponzu, pepparrot, kålrabbi och gurksallad

Arctic char

Arctic char with trout roe, ponzu, horse radish, kohlrabi and cucumber salad

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Entrecôte

Serveras med grillade svenska körsbärstomater, spenat, picklad kumquats,
shiso och yuzu-koshosås

Entrecôte

Served with plancha cooked Swedish tomatoes, spinach, pickled kumquats,
shiso and yuzu kosho sauce

DESSERT

Säsongens frukt/bär

Frukt eller bärdessert

Fruit or berry dessert

Matchande dryck/

beverage pairing 395

Arktisk röding/Arctic char

Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Domaine des Aubuisières, Loire, FRA

Entrecôte

Sangiovese, Chianti Classico, Tenuta San Giacomo, Tuscany, ITA

Frukt/bärdessert/Fruit/berry dessert

Homare Nigori Strawberry Sake Liqueur, Fukushima, JPN

TAK

MENY TRE 790

FÖRRÄTTER

STARTERS

Arktisk röding

Arktisk röding med forellrom, ponzu, pepparrot, kålrabbi och gurksallad

Arctic char

Arctic char with trout roe, ponzu, horse radish, kohlrabi and cucumber salad

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 sallad

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Säsongens fisk

Serveras med körsbärspotatis, rödbetor, mangold, rädisor, smörsås

med aonori

Seasonal fish

Served with cherry potatoes, beets, chard, radish, butter sauce with aonori

DESSERT

Chokladdessert

Chocolate dessert

Matchande dryck/ beverage pairing

540

Arktisk röding/Arctic char

Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Domaine des Aubuisières, Loire, FRA

Biff-tataki/Beef Tataki

Pinot Noir, Schwartz, The Butcher, Burgenland, AUT

Säsongens fisk/Seasonal fish

Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Chablis, FRA

Chokladdessert/Chocolate dessert

Espresso Stout, Hitachino Nest, Kiuchi Brewery, JAP

TAK

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 minimumspond.
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.