

TAK

MENY ETT 605

FÖRRÄTT

STARTER

Arktisk röding

Tataki på röding, dashi, forellrom, gurka, kålrabbi, krasse

Arctic char

Arctic char, dashi, trout roe, cucumber, kohlrabi, cress

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Fläksida

Svensk fläksida, hoisin, fänkål, pak choi, furikake med krispigt fläskskinn, picklade plommon

Pork belly

Swedish pork belly, hoisin, fennel, pak choi, pork skin, furikake, pickled plums

DESSERT

Crème brûlée

Soja, bränt råsocker

Soy sauce, caramelized brown sugar

Matchande dryck/
beverage pairing 425

Arktisk röding/Arctic char

Chenin Blanc, Silex, Vouvray, Domaine des Aubusnières, Loire Valley, FRA

Fläksida/Pork belly

Garnacha, Volandera, La Calandria, Navarra, ESP

Crème Brûlée

Kozaemon Kabosu Junmai, Gifu, JAP

MENY TVÅ 685

FÖRRÄTT

STARTER

Biff och beta

Klassisk råbiff, shiso, schalottenlök, sesam, kapris, picklad rödbeta, friterad nori

Beef and beetroot

Classic tartar, shiso, shallot onion, sesame, capers, pickled beetroot, fried nori

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Hällefundra

Grillad hällefundra, butternutpumpa, rädisa, svartkål, kejarhatt, smörsås

Halibut

Grilled halibut, butternut squash, radish, cavolo nero, king oyster, butter sauce

DESSERT

Säsongens dessert

Svart sesamglass, kolmaräng, björnbär, svart sesam, yuzu tahini

Seasonal dessert

Black sesame ice cream, charcoal meringue, blackberries, black sesame, yuzu tahini

Matchande dryck/
beverage pairing 425

Biff och beta/Beef and beetroot

Gamay, L'Atelier, Mâcon, Benjamin Laroche, Burgundy, FRA

Hällefundra/Halibut

Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

Säsongens dessert/Seasonal dessert

Zweigelt, Beerenauslese, Kracher, Burgenland, AUT



MENY TRE 790

FÖRRÄTTER

STARTER

Arktisk röding

Tataki på röding, dashi, forellrom, gurka, kålrabbi, krasse

Arctic char

Arctic char, dashi, trout roe, cucumber, kohlrabi, cress

Biff och beta

Klassisk råbiff, shiso, schalottenlök, sesam, kapris, picklad rödbeta, friterad nori

Beef and beetroot

Classic tartar, shiso, shallot onion, sesame, capers, pickled beetroot, fried nori

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

Hällefundra

Grillad hällefundra, butternutpumpa, rädisa, svartkål, kejarhatt, smörsås

Halibut

Grilled halibut, butternut squash, radish, cavolo nero, king oyster, butter sauce

DESSERT

Chokladdessert

Chocolate dessert

Matchande dryck/
beverage pairing 540

Arktisk röding/Arctic char

Chenin Blanc, Silex, Vouvray, Domaine des Aubusnières, Loire Valley, FRA

Biff och beta/Beef and beetroot

Gamay, L'Atelier, Mâcon, Benjamin Laroche, Burgundy, FRA

Hällefundra/Halibut

Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

Chokladdessert/Chocolate dessert

Bodegas Baron Cream Sherry, Palomino Fino/Pedro Ximenez, Jerez, ESP



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 are 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.