

MENY
ETT
605

SASHIMI MED SYRLIG PONZU

Dagens sashimi, krispig rättika, syrlig ponzu soja och Hibiskus

Sashimi with ponzu

Sashimi of the day, daikon radish, ponzu and Hibiscus

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

LÅNGBAKAD GOTLÄNSK FLÄKSIDA MED HOISINSÅS

Blancherad pak choi, picklade plummon, fänkål och krispig svål

Slow cooked pork belly from gotland with hoisin

Blanched pak choi, pickled plums, fennel and crispy pork crackling

VIN Garnacha, Volandera, La Calandria, Navarra, ESP

SOJA CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée smaksatt med soja, karamelliserat råsocker

Soy Crème brûlée

Crème brûlée flavoured with soy sauce, caramelised brown sugar

SAKE Kozaemon Kabosu Junmai, Nakashima Brewing Company, Gifu, JPN

PASSANDE DRYCK / BEVERAGE PAIRING 425

MENY
TVÅ
685

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med kaprisbär, picklad rödbeta i sushi su, shiso, friterat nori och sojamarinerad äggula

Tartar of swedish beef

Served with capers, pickled beetroot in sushi su, shiso, fried nori and soy cooked egg yolk

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

HÄLLEFLUNDRA MED SMÖRSÅS OCH FORELLROM

Serveras med potatispuré smaksatt med sjögräs och alger, syrlig sallad på glasört

Halibut with butter sauce and trout roe

Served with a seaweed infused potato puree and a fresh samphire salad

VIN Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

CHOKLADMOSSE "AFTER EIGHT"

Serveras med olivolja och matchaglass smaksatt med mynta

Chocolate mousse "After Eight"

Served with olive oil and matcha & fresh mint ice cream

SAKE Daishichi Kimoto Junmai, Rice polishing ratio 60%, Daishichi Brewery, Fukushima, JPN

PASSANDE DRYCK / BEVERAGE PAIRING 425

SASHIMI MED SYRLIG PONZU

Dagens sashimi, krispig rättika, syrlig ponzu soja och Hibiskus

Sashimi with ponzu

Sashimi of the day, daikon radish, ponzu and Hibiscus

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

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT

Serveras med kaprisbär, picklad rödbeta i sushi su, shiso, friterat nori och sojamarinerad äggula

Tartar of swedish beef

Served with capers, pickled beetroot in sushi su, shiso, fried nori and soy cooked egg yolk

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

HÄLLEFLUNDRA MED SMÖRSÅS OCH FORELLROM

Serveras med potatispuré smaksatt med sjögräs och alger, syrlig sallad på glasört

Halibut with butter sauce and trout roe

Served with a seaweed infused potato puree and a fresh samphire salad

VIN Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

CHOKLADMOUSSE "AFTER EIGHT"

Serveras med olivolja och matchaglass smaksatt med mynta

Chocolate mousse "After Eight"

Served with olive oil and matcha & fresh mint ice cream

SAKE Daishichi Kimoto Junmai, Rice polishing ratio 60%, Daishichi Brewery, Fukushima, JPN

PASSANDE DRYCK / BEVERAGE PAIRING 540

INFO

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.

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.

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.

A full cancellation 72 hours or less before the event or 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.