

## RÖDING

Sashimi på rimmad röding, ponzu, syrad grädde, färskriven pepparrot, krispiga rädisor, gurkskum

### Arctic Char

Brined arctic char sashimi, ponzu, sour cream, grated horseradish, crispy radishes, cucumber foam

VIN Chardonnay, Chablis, Le Domaine D'Henri les Allées, Burgundy, FRA

## SHORT RIBS

Långkokta grillade short ribs med rostade och picklade tomater, friterade lökringar, fermenterad chilisås

### Short Ribs

Slow cooked beef short rib, roasted and pickled tomatoes, deep fried onion rings, fermented chili sauce

VIN Grenache, Côtes-du-Rhône, Chat Fou, Éric Texier, Rhône, FRA

## RABARBER

Rabarberkompott, Japansk umeshu, mandelkaka, bakad kamomillyoghurt, havreknäck

### Rhubarb

Rhubarb compote with Japanese umeshu, almond cake, baked chamomile yoghurt, crispy oats

SAKE Kiuchi Sparkling Umeshu, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN

## SVENSKT LAMM

Tartar på svenskt lamm smaksatt med shichimi togarashi, msc certifierad stenbitsrom, friterad potatis, mynta

### Tartar of Swedish lamb

Swedish lamb tartar, shichimi togarashi, msc certified lumpfish roe, potato crisp, mint

VIN Gamay, Raisins Gaulois, Marcel Lapierre, Burgundy, FRA

## MAKRILL

Sotad makrill, blancherad spenat, grillad silverlök, stekt mangold, salsa verde, jalapeño-olja, färskpotatis

### Mackerel

Charred mackerel, spinach, grilled silver onion, chard, salsa verde, jalapeño oil, Swedish summer potatoes

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

## 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

## RÖDING

Sashimi på rimmad röding, ponzu, syrad grädde, färskriven pepparrot, krispiga rädisor, gurkskum

### Arctic Char

Brined arctic char sashimi, ponzu, sour cream, grated horseradish, crispy radishes, cucumber foam

VIN Chardonnay, Chablis, Le Domaine D'Henri les Allées, Burgundy, FRA

## SVENSKT LAMM

Tartar på svenskt lamm smaksatt med shichimi togarashi, msc certifierad stenbitsrom, friterad potatis, mynta

### Tartar of Swedish lamb

Swedish lamb tartar, shichimi togarashi, msc certified lumpfish roe, potato crisp, mint

VIN Gamay, Raisins Goulois, Marcel Lapierre, Burgundy, FRA

## MAKRILL

Sotad makrill, blancherad spenat, grillad silverlök, stekt mangold, salsa verde, jalapeño-olja, färskpotatis

### Mackerel

Charred mackerel, spinach, grilled silver onion, chard, salsa verde, jalapeño oil, Swedish summer potatoes

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

## RABARBER

Rabarberkompott, Japansk umeshu, mandelkaka, bakad kamomillyoghurt, havreknäck

### Rhubarb

Rhubarb compote with Japanese umeshu, almond cake, baked chamomile yoghurt, crispy oats

SAKE Kiuchi Sparkling Umeshu, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN

DRYCKESPAKET / 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.

Vid full avbokning 14 dagar 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 personer och uppåt gäller avbokningsregler enligt separat  
kontrakt.

Önskar ni fakturera behöver vi era fakturauppgifter senast 14 dagar innan ankomst.

Alla priser är inklusive moms.

One choice of menu for the whole group.  
Please let us know if anyone in your party have any special dietary requests.  
We reserve the right to make changes in the menu depending of season.

A full cancellation 14 days 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.  
Reservations for 36 people or more we will send you a special contract with  
cancellation policy.

If you would like to pay by invoice, please send us your invoice details 14 days  
in advance.

All prices are included tax.