



Middagsmeny

Skapa en egen meny! Välj en förrätt, en varmrätt och en dessert. Menyn gäller för hela ditt sällskap.

Förrätter

- 1 **Varmrökt ankbröst** med sojagläze, kimchiemulsion, picklade vindruvor och friterad lök **175 kr**
- 2 **Rotsellerifritters**, Karl-Johan svampkräm, picklad svartrot, jalapeño och gurka **165 kr**
- 3 **Tonfisktartar** med mangosalsa, friterat rischips, kimchiemulsion och marconamandlar **195 kr**
- 4 **Oxtartar** med konfiterad äggula, kapis, röd lök, tomatpulver, pommes allumettes och emulsion på Havgus **175 kr**

Varmrätter

- 1 **Lammytterfilé** med rostad spetskål, morotspuré med brynt smör och yoghurt, samt smörad rödvinssås smaksatt med salvia **375 kr**
- 2 **Flankstek** med terrin på potatis och Västerbottensost, bakad tomat, bakad lök och karljohansvampsmör **335 kr**
- 3 **Gös** med sötpotatis, jordärtskocka, picklad kålrot fylld med havguskräm samt citronvelouté och dillolja **355 kr**
- 4 **Arancini** med kantareller, glaserad rödlök, rostad blomkål, krispig grönkål och parmesanvelouté **305 kr**





Dessarter

- 1 **Madeleinekakor** med körsbär, punsch, grädde och salta mandlar 125 kr
- 2 **Päron- och vaniljpannacota** med bovetecrumble 125 kr
- 3 **Brownie** med brynt smörkräm och vispad hallonpannacota 125 kr
- 4 **Bakad vaniljkräm** med mango, yuzu och kokos 125 kr

Antal gäster: från 100 personer. Menyvalet gäller för hela sällskapet (bortsett från ev. specialkost). Vid val av tre rätter ingår kaffe eller te. Mindre justeringar av menyn kan förekomma.





Dinner menu

Create your own menu! Please choose between the following options for your starter, main course and dessert. Your selection applies to the entire party.

Starters

- 1 **Smoked duck breast** with soy glaze, kimchi emulsion, pickled grapes, and fried onion **175 sek**
- 2 **Celeriac fritters** with porcini mushroom cream, pickled black salsify, jalapeño, and cucumber **165 sek**
- 3 **Tuna tartare** with mango salsa, crispy rice chip, kimchi emulsion, and Marcona almonds **195 sek**
- 4 **Beef tartare** with confit egg yolk, capers, red onion, tomato powder, pommes allumettes, and Havgus cheese emulsion **175 sek**

Main courses

- 1 **Lamb sirloin** with roasted pointed cabbage, carrot purée with browned butter and yogurt, and a buttered red wine sauce flavored with sage **375 sek**
- 2 **Flank steak** with a potato and Västerbotten cheese terrine, baked tomato, baked onion, and porcini mushroom butter **335 sek**
- 3 **Zander** with sweet potato, Jerusalem artichoke, pickled rutabaga filled with Havgus cheese cream, lemon velouté, and dill oil **355 sek**
- 4 **Arancini** with chanterelles, glazed red onion, roasted cauliflower, crispy kale, and Parmesan velouté **305 sek**





Desserts

- 1 **Madeleine cakes** with cherries, punsch liqueur, cream, and salted almonds 125 sek
- 2 **Pear and vanilla panna cotta** with buckwheat crumble 125 sek
- 3 **Brownie** with browned buttercream and whipped raspberry panna cotta 125 sek
- 4 **Baked vanilla custard** with mango, yuzu, and coconut 125 sek

Minimum 100 guests. Your choices from the menu apply to the entire party, apart from special diets. Coffee or tea included when ordering three dishes. Minor adjustments to the menu may occur.

