

SUPÉ

STARTERS

VID VAL AV
2-RÄTTERS MENY - VÄNLIGEN VÄLJ FÖRRÄTT
ELLER DESSERT FÖR HELA SÄLLSKAPET

2 COURSES - 449 KR

3 COURSES - 549 KR

ANTAL

NORWEGIAN SALMON

Skivad laxloin med lättrokt blomkål – och pepparrotscrème, sotad gurka, picklad silverlök och fänskålsrudite

Sliced loin of salmon with cauliflower – horseradish cream, charred cucumber, pickled white onion and crudite of fennel

ANTAL

MARINATED FLANK STEAK

Ljummen ört – och vitlöksstekt flank med jordärtskockscrème, grönkålssallad, syrad shitake, friterad pastelnacka och balsamicoreduktion

Marinated flank steak with Jerusalem artichoke cream, served with kale salad, pickled shitake, fried parsnips and balsamico sause

ANTAL

ROASTED CARROT

Rostad blast morot med getost crème, sallad, smulat bröd, inlagt beta samt picklade tomater,

Roasted and rubbed carrot with chevré cream, lettuce, bread crumbs, beet roots and pickled tomatoes

MAIN COURSES

ANTAL

FILLET OF BEEF

Rosastekt trancherad oxfilé med gräddkokta kantareller och champinjoner, serveras med hasselbackspotatis, balsamicosky och örtsallad

Beef tenderloin with creamy mushrooms, baked potatoes, a gravy of balsamico and fresh herbs

ANTAL

MINNESOTA WITCH FLOUNDER

Vitvinspocherad rödtunga med sandefjordsås, gräslök, räkor, rödbetsallumette och potatis-persiljerotspuré

Fillet of witch flounder poached in white wine with sandefjord sauce, shrimps, allumette of beet roots and pure with potato and parsley

ANTAL

ASIAN STYLE TOFU

Pankofriterad tofu med grillad spetskål, misomajonnäs och rotfruktsfrikassé toppad med koriander

Deep fried tofu with grilled point cabbage, miso mayonnaise and a fricassee of root vegetables topped with cilantro

DESSERT

ANTAL

STAR'S ROCKY ROAD

Chokladmousse med browniebitar, marshmallows, kolasås och pekannötter

Mousse of chocolate with brownie crumbs, marshmallows, caramel sauce and pecans

ANTAL

CLASSIC CRÉME BRULÉE

Klassisk crème brulée serveras med sockerkokt rabarber

Crème brulée with a compote of rhubarb