

MENU

FOR PARTIES OVER 10

BASIC

Choose your appetizer & main course

MAK'S SLIDER

Marinerad friterad kyckling,
soja mirin- och vitlökse-
mulsion, isbergssallad,
picklad chili

CHIPS & DIP

Mandelpotatischips,
smetana, löjrom eller tångrom

MISO-HUNGRY

Misobakad rotselleri,
citron tapioka, krasseolja,
rostad mandel, svartkål,
stek svamp

MR. JANSSON

Halstrad rimmad torsk,
potatisstomp, sandeffordsås
med anjovis & gräslök, sotad
lök, sikrom, frasig potatis

FOOD PACKAGE395

SOME EXTRA

Choose your main course

FOREST MUSHROOM FLATBREAD

Svamp & tryffel flatbread,
tomatsås, stekt svamp, tryffel-
majonnäs, friterad lök

MISO-HUNGRY

Stekt palsternacka, rödbets-
sky med svamp & svartvinbär,
bakade betor, stekt svamp,
friterad jordärtskocka,
rotselleripuré, friterad fetaost

OH DEAR

Hjortinnanlår, potatiskaka,
tryffelmajonnäs, frasig
potatis, bakade betor,
rödvinsås, rårörda
svartvinbär

MR. JANSSON

Halstrad rimmad torsk, pota-
tisstomp, sandeffordsås med
anjovis & gräslök, sotad lök,
sikrom, frasig potatis

CREME BRULÉE

Klassisk Creme brulée

FOOD PACKAGE495

LET'S GO CRAZY

5 course dinner

MUSHROOM TARTLETT

Tartlett fylld med
svampcrème på grädde,
gräslök

CHIPS & DIP

Mandelpotatischips,
smetana, löjrom eller tångrom

MI-SO HUNGRY

Misobakad rotselleri,
citron tapioka, krasseolja,
rostad mandel, svartkål,
stek svamp

OH DEAR

Hjortinnanlår, potatiskaka,
tryffelmajonnäs, frasig
potatis, bakade betor,
rödvinsås, rårörda
svartvinbär

CREME BRULÉE

Klassisk Creme brulée

FOOD PACKAGE595



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON



Please let us know if there are
any allergies in your party.