

MENU

FOR PARTIES OVER 10

BASIC

Choose your appetizer & main course

MAK'S SLIDER

Panerad, friterad fetast slider, tomatsalsa, granatäpple, sirachamajonnäs & mynta

CHIPS & DIP

Mandelpotatischips, smetana, löjrom eller tångrom

FARMERS GRILLED CELERY STEAK

Bakad rotselleri, sötpotatis pure med morot, rostad brysselkål, friterad palsternacka, scharlotten vinnaigrette

MR. JANSSON

Halstrad rimmad torsk, potatisstomp, sandefjordsås 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, tryffelmajonnäs, friterad lök

FARMERS GRILLED CELERY STEAK

Bakad rotselleri, sötpotatis pure med morot, rostad brysselkål, friterad palsternacka, scharlotten vinnaigrette

OH DEAR

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

MR. JANSSON

Halstrad rimmad torsk, potatisstomp, sandefjordsås 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

FARMERS GRILLED CELERY STEAK

Bakad rotselleri, sötpotatis pure med morot, rostad brysselkål, friterad palsternacka, scharlotten vinnaigrette

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.