

GROUP MENU

Hela sällskapet skall enas om en gemensam meny, vi tar självklart höjd för allergier.
Sällskap om 15 gäster eller fler, måste förbeställa dryck.

THE LOCAL

TOKYO BEEF TARTAR

Black Angus nötkött, kimchi,
edamame, rispapper

SESAME SALMON

Sesambakad lax MSC
certifierad, friterad Anya
potatis, fänkålssallad, yuzu,
sesam- & chilicrème, broccoli

APPLE TREAT

Karamelliserade äpplen,
vårrulle, rosmarin,
yoghurtglass, kola

3 RÄTTER.....535

2 RÄTTER430

MEAT THE BOARD

CEVICHE TIGRE

Gulfenad tonfisk MSC
certifierad, rostad selleri,
"tigermjök", soya-marinerade
bönor, koriander, rädisor,
rostad majs, sesamfrö

L'ENTRECÔTE

Grillad kalventrecôte, spenat,
citron, ostronskiuling,
tryffelsmör, chimichurri,
potatis

CHOCOLATE & BERRY

Bakad manjari choklad,
mockacrème, marinerade
björnbär

3 RÄTTER.....535

2 RÄTTER430

WINE MENU

För komplett vinlista, fråga gärna!

BASIC 230/PERS

Sommeliers val av rött eller
vitt 2 glas/person.

SOME EXTRA 370/PERS

Skåla med ett glas bubbel.
Sommeliers val av rött eller vitt 2
glas per person + extra påfyllning
vid varmrätten.

WINE BY BOTTLE

Välj ut kvällens viner själv eller i
samråd med oss. Därefter betalar
ni för varje öppnad flaska. Vinerna
måste förbeställas senast 5
arbetsdagar innan ankomst

Viktigt, vänligen läs nedan information:

Dessa menyer gäller för sällskap över 8 personer.
Vi behöver ert menyval senast 4
arbetsdagar innan ankomst. Har ni synpunkter
eller särskilda önskemål utöver dessa menyer,
vill vi självklart försöka att bemöta dem i möjli-
gaste mån. Vi tar givetvis hänsyn till
allergier och specialkost.

Mindre justeringar av gästantal kan göras till och
med 24 timmar innan utsatt tid, därefter
debiteras beställt antal.



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

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



MSC-C-54562



ASC-C-00656