



# Inspirationsmeny

## Canapéer

*Ostron*

*Löjromstoa*

*st Pata*

*negra*

o

## Förrätter

*Halstrad Råbiff*

handskuret nötinnanlår, pilgrimsmussla, blodapelsinsfiléer,  
rostade pinjenötter, syrad senapsgrädde, picorino

*Skaldjurssoppa*

wokad kräfta, friterad pilgrimsmussla, lättsyrad gurka,

*Halstrat Ankbröst*

mangosalsa, chipotlemajonäs, charlottenlök, toastbröd

*Betor*

variation på röd, gul och polkabeta, rökt chevré,  
rostade hasselnötter



## Varmrätter

### *Entrecote*

sötpotatispomes, chiliaioli, chimichurri, grillad annans

### *Hällefundra*

dillslungad färskpotatis, sparris, svartrökt sidfläsk, ägg,  
räkor svart aioli, brynt smör

### *Sotad Hjortfilé*

persiljerotspuré, svampcrème, friterad ostronskiving,  
syrad lök, rödvinssky

### *Portabello*

fylld med rostad paprika, saltorkad tomat och kapis,  
rostade primörer, vinigrette, sötpotatischips (V)

o

## Desserter

### *Mille feuille*

hallon, vit chokladcrème, hallonmarängar, aprikos,  
rostad vit choklad, glass

### *Chokladcrème*

på manjarichoklad smaksatt med chili och ingefära,  
fattig riddare, gurkmeja, olivolja, havssalt

### *Kokossorbet*

chiligrillad ananas, passionsfrukt (V)

*Välj från menyn eller skräddarsy er egna meny i samråd med kock.*