

SÄLLSKAPS- MENYER

Vår kökmästare har satt ihop flera olika menyer för större sällskapet. I menyerna blandar vi favoriter med spännande nya smaker så det finns något för alla.

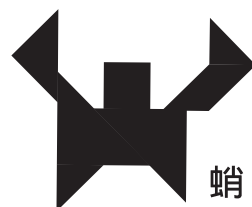
Tveka inte att höra av er om ni är intresserade av ett passande vinpaket till er middag. Vår sommelier finns även på plats och hjälper gärna till med dryckesförslag.

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på ert besök ber vi er att återkomma med vilken meny ni önskar och eventuella allergier minst 2 dagar innan ert besök.

Godkända betalsätt
Betalkort (Amex,
Master/Eurocard, VISA)
Vi accepterar max 2 kort för betalning
av större sällskap.

Med reservation för eventuella meny-
och prisändringar.

Vi ser fram emot ert besök!



Koreansk Råbiff

Syltad kålrabbi, Gochujangdressing,
Picklad Scharlottenlök, Äggula, Rischips

2023 Domaine Rijckaert Mâcon-Village, Frankrike

Chef's Choise Sushi

3 bitar Sashimi,
3 bitar Nigiri, 3 bitar Maki

2024 Balthasar Ress Von Urserm Riesling Trocken, Tyskland

Bao "Bulgogi Brisket"

Nattbakad Bringa, Bulgogi, Picklad Gurka,
Sallad, Mungbönor

Lammracks

Soja, vitlök, Ingefära, Grön Curry

2023 Son Antem Sa Tanca Manto Negro, Spanien

"Umeshu Cherry"

Bakad Choklad, Körsbär, Umeshu, Russin

2018 Royal Tokaji Blue Label 5 puttonyos , Ungern

905 SEK/PERSON

790 SEK/VINPAKET

645 SEK/VINPAKET UTAN

DESSERTVIN

Vi ber att samtliga runt bordet väljer samma meny.

Har du några allergier?

Prata med personalen så hjälper vi dig!

蛸





Tonfisktartar

Caviar Antonius, Avokado, Smetana,
Jalapeno, Cassava Chips

2023 Domaine Rijckaert Mâcon-Village, Frankrike

Grillad Entrecôte

Sesamdipp, Brynt Smör,
Yuzu, Grillad Lök, Ris

2023 Domaine Les Creisses Cab/Syrah, Frankrike

Chokladtryffel x 2

2022 Brännland Iscider, Sverige

915 SEK/PERSON

630 SEK/VINPAKET

450 SEK/VINPAKET UTAN

DESSERTVIN

Vi ber att samtliga runt bordet väljer samma meny.

Har du några allergier?

Prata med personalen så hjälper vi dig!



蝟



Wagyu Toast

Wagyu tartar, Tryffel, Fingerlime, Matcha Brioche

NV Albert Lebrun Champagne Blanc de Noirs, Frankrike

Dynamite Shrimps

Chili-glaze, Vitlökskrisp, Färsk Chili,
Gräslök, Citron

2022 Georg Müller Hattenheim Riesling Feinherb, Tyskland

Black Cod

Saikyo Miso, Yuzu, Gurka,
Picklad Ingefära, Ris

2023 Domaine Rijckajert Mâcon-Village, Frankrike

"Umeshu Cherry"

Bakad Choklad, Körsbär, Umeshu, Russin

2018 Royal Tokaji Blue Label 5 puttonyos , Ungern

895 SEK/PERSON

795 SEK/VINPAKET

635 SEK/VINPAKET UTAN

DESSERTVIN

Vi ber att samtliga runt bordet väljer samma meny.

Har du några allergier?

Prata med personalen så hjälper vi dig!

