

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!





M E N U + S I G N A T U R E

Tuna Tartare

Antonius Caviar, Avocado, Smetana,
Jalapeño, Cassava Chips

Grilled Ribeye

Sesame Dip, Browned Butter,
Yuzu, Grilled Onion, Rice

Yuzu-marinated Raspberries

Vanilla, Baked Chocolate, Atzina Cress

925 SEK/PERSON

We ask that everyone at the table
chooses the same menu.
Do you have any allergies?





M
E
N
U
:
Y
U

Chef's Choice Nigiri (3 pieces)

Wagyu Toast

Wagyu Tartare, Black Garlic,
Duck Prosciutto, Lemon

Black Cod

Saikyo Miso, Yuzu, Cucumber,
Pickled Ginger, Rice

Yuzu-marinated Raspberries

Vanilla, Baked Chocolate, Atsina Cress

945 SEK/PERSON

We ask that everyone at the table
chooses the same menu.
Do you have any allergies?





Korean Beef Tartare

Pickled Kohlrabi, Gochujang Dressing,
Pickled Shallot, Egg Yolk, Rice Chips

Chef's Choice Sushi (9 pieces)

Rack of Lamb

Green Curry, Daikon Radish, Lime

Yuzu-marinated Raspberries

Vanilla, Baked Chocolate, Atzina Cress

795 SEK/PERSON

We ask that everyone at the table
chooses the same menu.
Do you have any allergies?

