



MENYFÖRSLAG KONSTNÅRSBAREN

Vi förutsätter att alla i sällskapet väljer samma meny, med undantag för allergier och specialkost.

MENY CHATHAM / MENU CHATHAM 495 KR

TOAST SKAGEN

Handpillade räkor med majonnäs och dill på toast

WALLENBERGARE

Gröna ärtor, rårörda lingon, brynt smör och potatispuré

ALT .

HAVETS WALLENBERGARE

Gröna ärtor, rårörda lingon, brynt smör och potatispuré

HEMMAGJORD TRYFFEL

"TOAST SKAGEN"

Shrimps mixed with dill and mayonnaise on toast

"WALLENBERGARE"

Mousseline on Veal with green peas, browned butter, lingon berries and potato puree

ALT .

"HAVETS WALLENBERGARE"

Mousseline on fish with green peas, browned butter, lingon berries and potato puree

HOMEMADE TRUFFLE

VINFÖRSLAG

MENY CHATMAN

FÖRRÄTT:

Joseph Drouhin Chablis 2015 550 kr

Vamrätt:

Joseph Drouhin Bourgogne Rouge 2016 570 kr

Alt.

Wölffer Estate Chardonnay 2017 575 kr

Dessert:

Moscatel de Setubal 85 kr /glas



MENY HÖGFELDT / MENU HÖGFELDT 595 KR

RÖDBETSGRAVAD LAX

Med blomkålskräm, forellrom, kavring och citronconfit

RYGGBIFF

Med smörstekta skogschampinjoner, confiterad lök, lufttorkad skinka, parmesan, skysås och tryffelpuré

Alt.

POCHERAD RÖDTUNGSFILE

Med sallad på sockerärter, frissesallad, körvel, forellrom, brynt smör Hollandaise och dillslungad kokt potatis

STEKT MANDEL KAKA

Med rårörda hallon, yoghurtglass och mandelflarn

BEEF ROOT ENGRAVED SALMON

With cauliflower cream, trout roe, dark rye bread crumbs and lemon confit

GRILLED BEEF

With butter pan fried mushrooms, onion confit, air dried ham, parmesan, demi-glace and truffle puree

Alt.

POACHED FILLET OF WITCH

With sugar peas salad, trout roe, browned butter Hollandaise

PAN FRIED ALMOND CAKE

with raspberries, youghurt ice cream and almond chips

VINFÖRSLAG

MENY HÖGFELDT

Förrätt:

Sancerre Frank Millet 580 kr

Varmrätt:

Bossi Funghese 655 kr

Alt.

Massolino Langhe Chardonnay 625 kr

Dessert:

Sauternes 135 kr /glas



RESTAURANT & KONSTNÅRSBAR
ETablerad 1931

MENY CULLBERG / MENU CULLBERG 695 KR

SVAMPRAVIOLI

Med rotsellerikräm, lökkrust, friterad ostronskivling, frissessallad och parmesan

SMÖRSTEKT GÖSFILE

Med bakad kålrabbi, picklad silverlök, gräslöksmajonnäs, crudite på fänkål, gulbeta, rädisa, gräslökssmörsås och potatis & västerbottenpuré

INKOKTA ÄPPLEN

Med kanelcrumble, ingefärsbavaroise, kardemummaglass och varm kolasås

MUSHROOM STUFFED RAVIOLI

With celeriac cream, onion crust, fried oyster mushrooms and parmesan

BUTTER FRIED FILLET OF PIKE PERCH

With baked kohlrabi, pickled small onions, chives mayonnaise, crudité on fennel, root crops, chive-butter sauce and potato & truffle puree

POACHED SWEDISH APPLE

With cinnamon crumbs, ginger bavaroise, cardamom ice cream and warm fudge sauce

VINFÖRSLAG

MENY CULLBERG

Förrätt:

Heinrich Pinot Noir 2017 550 kr

Varmrätt:

Chablis 1 Cru Domaine Guegen 850 kr

Dessert:

Moscato D' Asti 98 kr/glas

Detta är några förslag, men tveka inte att ta kontakt med oss för mer förslag.

*Vi fakturerar tyvärr inte utan information som lämnats 1 vecka innan besöket till vårt ekonomikontor
I vårt lilla privata rum Perlan tillkommer en bokningsavgift om 500:-*



RESTAURANT & KONSTNÅRSBAR
ETABLERAD 1931