



## **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 640 KR**

**LAXTARTAR**

Med mandelpotatiskräm, picklad lök, potatiskrisp samt citron och gräslöks vinägrett och pepparrot

**RYGGBIFF**

Med smörstekta svamp, broccoli, silverlök, lufttorkad skinka samt tryffelmajonnäs, skysås och potatispuré

**Alt.**

**POCHERAD TORSKRYGG**

Med räkor, pepparrot, brynt smör samt dillslungad potatis

**CREME BRULÉ**

\*\*\*

**SALMON TARTAR**

With almond potato purée, pickled onion, potato crisp, lemon - and chive vinaigrette and horse radish

**GRILLED BEEF**

With butter fried mushrooms, broccoli, silver onion, air died ham, mayonnaise with truffle, gravy sauce and potato purée

**Alt.**

**POACHED FILLET OF COD**

With horse radish, browned butter and dill tossed potato

**CRÈME BRULÉ**

**VINFÖRSLAG**

**MENY HÖGFELDT**

**Förrätt:**

kuling - Gillot Qvinterra Trocken, riesling 595kr

**Varmrätt:**

Bossi Funghese 655 kr

**Alt.**

Massolino Langhe Chardonnay 625 kr

**Dessert:**

Sauternes 135 kr /glas



RESTAURANT & KONSTNÄRSBAR  
ETABLERAD 1931

**MENY CULLBERG / MENU CULLBERG 745 KR**

**HUMMERSOPPA**

Med hummer ravioli

**OXFILE´ ROSINI**

**MÖRK CHOKLAD BAVEROISE**

Med inkokta körsbär, brownie, mandelflarn och vaniljglass

\*\*\*

**MUSHROOM STUFFED RAVIOLI**

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

**BEEF FILE´T ROSINI**

**DARK CHOKOLATE BAVEROISE**

With punch boiled cherry's, brownie, almond crisp and vanilla ice cream

**VINFÖRSLAG**

**MENY CULLBERG**

**Förrätt:**

Charles Heidseck brut reserve 950 kr

**Varmrätt:**

Izadi Reserva, rioja 2014, 560 kr

**Dessert:**

Tokaji Oremus 5 Puttons 465 kr

---

*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