



MENYFÖRSLAG KONSTNÄRSBAREN

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

MENY CHATHAM / MENU CHATHAM 545 KR

TOAST SKAGEN

Med sikrom och krasse

WALLENBERGARE

Gröna ärtor, rårörda lingon, brynt smör och potatispuré

SMULPAJ

Med säsongens bär och vaniljsås

"TOAST SKAGEN"

Shrimps mixed with dill and mayonnaise on toast

"WALLENBERGARE"

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

CRUMB PIE WITH BERRIES AND CUSTARD SAUCE

VINFÖRSLAG

MENY CHATMAN

FÖRRÄTT:

Pascal Jolivet Sancerre Blanc 2019 605 kr

Vanrätt:

Joseph Drouhin Bourgogne Rouge 2016 640 kr

Dessert:

Massolino Moscato d'asti 110 kr/gl



RESTAURANT & KONSTNÅRSBAR
ETABLERAD 1931

MENY HÖGFELDT / MENU HÖGFELDT 595 KR

KRÄMIG SKALDJURSSOPPA

Med bakad rotselleri, eldad havskräfta och syrligt äpple

BAKAD REGNBÅGSFORELL

Serveras med variation på blomkål, forellrom och sås på blåmussla

CITRONTARTE

Serveras med färska hallon och mascarponegrädde

SHELLFISH SOUP

With baked celeriac, crayfish and apple

BAKED RAINBOW TROUT

With a variation on cauliflower, rainbow roe and sauce of blue mussel

LEMONTARTE

With fresh raspberries and cream with mascarpone

VINFÖRSLAG

MENY HÖGFELDT

Förrätt:

Champagne Billcart - Salmon 895 kr

Varmrätt:

2017 Pouilly – Vinzelles, Joseph Drouhin 695 kr

Dessert:

Massolino Moscato d'asti 110 kr/gl



RESTAURANT & KONSTNÅRSBAR
ETABLERAD 1931

MENY CULLBERG / MENU CULLBERG 745 KR

CITRUSGRAVAD LAXRYGG

Med gurka, friterad kapis, rödlök, pepparrotskrä, forellrom och fänkålssallad

HELSTEKT KALVFILE

Med bakad tomat, haricotsverts, tryffelkräm, rödvinsås och hasselbackspotatis

CHOKLADMOUSSE

Med spritade körsbär, chokladsmulor, saltrostade pistagenötter och hallonsorbet

SLIGHTLY SALTED SALMON

With lemon, cucumber, fried caprice, onion, cream of horse-radish, rainbow roe and salad of fennel

FRIED FILET OF CALF

Served baked tomato, haricotsverts, cream of truffle, red wine gravy and "hasselbackpotato"

CHOCOLATE MOUSSE

With cherries. chocolate crunch, salted pistachio nuts and sorbet of raspberry

VINFÖRSLAG

MENY CULLBERG

Förrätt:

Friuli, Pinot Grigio 605 kr

Varmrätt:

2017 Artadi, tempranillo 690 kr

Dessert:

Masi, Recioto Classico 120kr/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:-

***Ateljén:** Vid sällskap med 13 personer eller färre tar vi ut en lokalhyra på 2500:- eller färre än 16 personer 1500:-.*

***Loungen:** 2500:- lokalhyra vid sällskap färre än 16 personer*



RESTAURANT & KONSTNÄRSBAR
ETABLERAD 1931