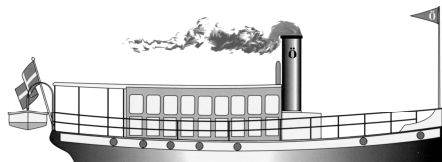


Meny:

Meny 1	510:-
Fisk/skaldjurssoppa med aioli och oststänger. Kycklingfilé fylld med aubergine och spenat, vin/basilikasås grönsaker och klyftpotatis. Vaniljglassbakelse med chokladflarn.	
Meny 2	510:-
Rödbetsterrin med fårostcrème på bädd av rocculasallad. Rödingfilé med juliennegrönsaker, vin/gräslöksås och pommes duchesse. Citronmarrängpaj med glass och bär.	
Meny 3	510:-
Tonfisk/laxcarpaccio med färsk parmesanost, limedressing, pinjenötter samt bröd. Marinerad lammkotlett med rostad vitlök, timjan/tomatsky och potatisgratin med zucchini. Exotiskt fruktsallad med vit chokladmousse.	
Meny 4	565:-
Skaldjurscheesecake med löjrom. Foliodegsinbakad oxfileé fylld med mozarella och rostad paprika sherrysås, primörer och klyftpotatis. Mandelkorg fylld med sorbé, glass och bär.	
Meny 5	620:-
Spenatpannkaka med rökt lax, pepparrotscrème och löjrom. Kalvfilé med murkel- och gorgonzolasås, primörer och Hasselbackspotatis. Pecannötpaj med vaniljglass och färska bär.	
Meny 6	655:-
Gravad oxfileé med avocado, örtsås samt bröd. Sjötunga Walevska (hummer & svamp), vitvinsås och pommes duchesse. Cheesecake med kivisås och bär.	
Meny 7	655:-
Rårakor med löjromscreme och röd lök. Kalvinnanlår med saltorkade tomater/parmesanost och zuccinistubbe. Gratinerad frukt/bär med vit choklad.	

Vänd



Förrätter

Sill- & strömmingstallrik med vitlökstoast	165:-
Avokado med sikromsröra	145:-
Sill, ost & bröd	105:-
Snittar	120:-

Huvudrätter

Ångbåtsbiff	215:-
-------------	-------

Desserter

Ångbåtsglass med punsch & kanelgrädde	165:-
Chokladmoussetårta	105:-
Ostbricka	155:-
Petit four "Östa tryffeln"	35:-

Vatten

Kaffe / te	17:-
Vatten	21:-/33 cl.
Lättöl	21:-/33 cl.
Läsk	21:-/33 cl.
Folköl	31:-/33 cl.
Starköl	41:-/33 cl.

Vita viner & Champagne 265:- - 500:- 1/1

Röda viner 265:- - 500:- 1/1

Alkoholfria viner 95:- 1/1

Aperitifs & drinkar, punsch 18:-/cl.

Whiskey, Gin, Rom, Brännvin 18:-/cl.

Likör, Cognac 25:-/cl.

Moms tillkommer på samtliga priser.

Vänd