

MENY

CANAPÉER | HÖST 2026

12 CANAPÉER

FULL MIDDAG

720 SEK / PERSON

MINST 8 PERSONER

T
B
E
R
T
:
L
A
C
K
E
R
T

PUMPAPANNACOTTA

På ostbotten med vanilj & rödlöksmarmelad samt slöja av senapsfrön

ANKMOUSSE

På stekt bröd med polkabeta & lingongelé

ENTRECÔTE PÅ SPETT

Med lagrad svensk ost & svarta vinbärsgelé

OSTQUENELLE

Med brynt smörkräm & krispig grönkål

KRISPIG TAPIOCA

Med tångrom, pesto på Västerbottensost & krispig kål

FRITERAD POTATISKAKA

Med rökt lax, trattkantarellkräm & havtorngelé

SOTAD SVARTROT

På krustad med kräm på Timutpeppar & havtorn

TARTAR PÅ SVENSK ENTRECÔTE

Med örtsalsa, syrad svamp & enbär

PILGRIMSMUSSLA

Krustad på pumpakärnor, eldad rotselleri & pepparrotskräm

RÖKT FÄRSKOST MED KRÄFTA

Med ishavsrom & rostat bovete

CHOKLADNAMELAKA

På chokladbotten, havtorncurd & rostade hampafrön

MARÄNG

Med vaniljkräm, lingon & brynt smör

MENY

CANAPÉER | HÖST 2026

8 CANAPÉER

LÄTTARE MIDDAG

550 SEK / PERSON

MINST 8 PERSONER

LÄCKERT

PUMPAPANNACOTTA

På ostbotten med vanilj & rödlöksmarmelad samt slöja av senapsfrön

SOTAD SVARTROT

På krustad med kräm på Timutpeppar & havtorn

PILGRIMSMUSSLA

Krustad på pumpakärnor, eldad rotselleri & pepparrotskräm

FRITERAD POTATISKAKA

Med rökt lax, trattkantarellkräm & havtorngelé

ANKMOUSSE

På stekt bröd med polkabeta & lingongelé

ENTRECÔTE PÅ SPETT

Med lagrad svensk ost & svarta vinbärsgelé

MADELEINE

Med svenskt äpple, kanel & vit choklad

CHOKLADNAMELAKA

På chokladbotten, havtorncurd & rostade hampafrön

MENY

CANAPÉER | HÖST 2026

5 CANAPÉER
MINGELTILLTUGG
320 SEK / PERSON
MINST 8 PERSONER

LÄCKERT

SOTAD SVARTROT

På krustad med kräm på Timutpeppar & havtorn

KRISPIG TAPIOCA

Med tångrom, pesto på Västerbottensost & krispig kål

RÖKT FÄRSKOST MED KRÄFTA

Med ishavsrom & rostat bovete

TARTAR PÅ SVENSK ENTRECÔTE

Med örtsalsa, syrad svamp & enbär

MADELEINE

Med svenskt äpple, kanel & vit choklad
