

EVENTMENYER

SÄSONGSMENY

Gravad gös med tartar på blåmussla, gurka och pepparrotsgrädde
Lokalt vilt med sensommarprimörer och säsongens skörd av svamp
Bakad vaniljcrème med äppelkompott och havre

395kr exkl. moms

LOKAL MENY

Tartar på vilt med jordärtskocka, svamp och wrångebäckstost
Brässerad lokal ko med säsongens skörd av svamp, potatiscrème och tryffel
Sommarens skörd av plommon och körsbär med sockerkaka och lättvispad
grädde

395kr exkl. moms

GRÖN UMAMI

Upplev smaker utöver det vanliga. Åtta rätter som delas vid bordet.

Grillat bröd med vispat smör, furikake och sesam
Rostad beta med ostronört, nori och rice crackers
Gravad tomat med avokadokräm, friterad majs och lime
Buffelmozzarella med mango, chili och koriander
Grillat savarin med champinjoner och brynt smör
Potatis med gräddfil, krämigt ägg, lök och tryffel
Grillad morot med chili, ingefära och citrongräs
Stekta frukter i säsong med färskost, lime och lättvispad grädde

595kr exkl. moms

STÅENDE MIDDAG OCH TILLTUGG

Det finns tillfällen då det inte lämpar sig med en sittande måltid, då passar våra kanapéer alldeles utmärkt. Vi komponerar menyn utifrån rätterna här nedan. Tilltugg i perfekt bite size som serveras kalla.

Småländsk potatis med löjrom, gräddfil och gräslök
Karamelliserad ost, rågbröd och fikonmarmelad
Krossade bönor, mynta, manchego och citron
Ankleverterine med fikongelé
Skagen med löjrom och torkad dill
Saltbakad rödbeta, rågbröd, rökt gräddfil och ostronblad
Rillette på gris med anklever, hoisin och silverlök
Sotad biff, picklad svamp, pepparrot, nori och riven parmesan
Lokalt salladsblad, rimmad lax, soja och ingefära

65-125kr st exkl. moms

FINGER FOOD

Lite större tilltugg som vi serverar varma.

85-125kr st exkl. moms

Slider på grovmald högrev, syrad lök och chili
Friterad torsk i potatisbröd med salsa och koriander
Grillspett på majskyckling, karamelliserad lök och teriyaki
Steamed bun, lättrökt lax och syrad gurka
Kycklingkroetter, dragon och vitlök
Nordisk sashimi på hamatchi och rådjur