

MENYPAKET

Våra menypaket innehåller ett gäng rätter som du och ditt sällskap delar på vid bordet. När det kommer till drycken har vår sommelier Måns satt ihop ett förmånligt och spännande paket att kombinera med käket.

GÖTT KÄK

350 KR / PERSON

Tryffelallumettes
Parmesan & tryffel

Crème brûlée på pepparrot
Rökt lax, fänkål, Västerbottensost, forellrom

Glaserade morötter
Havtorn, macadamianötter, getost

Svamp & svartrot
Svartrot, dragon, maltvinäger

Halstrad hälleflundra
Morot, ängssyra, mussla

Entrecôte
Jordärtskocka, kål, persilja, Wrångebäcksost

TILLVAL FÖRE & EFTER MATEN

Ost & chark 100 kr / person

Kaffe & liten chokladmousse 60 kr / person

DRYCKESPAKET 275 KR / PERSON

S.A Prüm, Riesling Mosel, Tyskland
Alberto Nani, Prosecco Veneto, Italien
Pagus Bisano, Ripasso Veneto, Italien

MER GÖTT KÄK

450 KR / PERSON

Tryffelallumettes
Parmesan & tryffel

Langos & löjrom
Löjrom, crème fraiche, lök

Tartar på hängmörad ryggbiff
Sotad ryggbiff, kycklingskinn, rostad lök, fond

Kål
Gruyère- & kålpuré, rostade mandlar, torkad gräslök

Halstrad hälleflundra
Morot, ängssyra, mussla

Ankbröst
Brysselkål, kantarell, lingon

Entrecôte
Jordärtskocka, kål, persilja, Wrångebäcksost

EFTER MATEN

Crème brûlée
Smaksatt med espressoböner

Kaffe, Klassisk & nötig
Rostat tillsammans med da Matteo

DRYCKESPAKET 450 KR / PERSON

Spagnol Valdobbiadene, Prosecco Brut Veneto, Italien
J. De Villebois Pouilly-Fumé Loire, Frankrike
An/2 Mallorca
Teaterkällarens Punsch Framtagen
tillsammans med Stora Bryne