



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC 430 / Flaska

SÄLLSKAPSMENY

Förrätt samt huvudrätt 519:-
Förrätt samt huvudrätt och dessert 579:-
Huvudrätt samt dessert 419 :-

FÖRRÄTTER

STENBITSROM

Brioche | Lök | Smetana | Dillpesto

KLASSISK RÅBIFF

Rödbeta | Kapris | Pepparrot | Äggkräm

MOROT

Fetaost | Solrosfrön | Svartkål

CHARKUTERIER

Kallskuret | Ost | Oliver

HUVUDRÄTTER

Vid entrecôte och oxfile nämn hur Ni vill ha köttet grillat,
vi rekommenderar medium-rare då det blir ett fantastiskt mört och smakrikt kött

ENTRECÔTE

Pommes frites | Bearnaise | Liten sallad

OXFILÉ

Rödvinsås | Potatisgratäng | Liten sallad

FJÄLLRÖDINGFILÉ

Blokkålspuré | Grillad citron | Romsås

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

HUSETS OSTAR

Ost | Marmelad | Bröd

KAFFEGODIS

Tryfflar | Marmelad



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC 430 / Bottle

COMPANY MENU

Starter and main course 519: -
Starter as well as main course and dessert 579: -
Main course as well as dessert 419: -

STARTERS

LUMPFISH ROE

Brioche | Smetana | Dill pesto

TARTAR

Beetroot | Caprice | Horseradish | Egg yolk cream

CARROT

Feta cheese | Sunflower seeds

CHARCUTERIE

Cold cuts | Cheese | Olives

MAIN COURSES

When ordering ribe eye and fillet of beef, mention how you want the meat grilled.
We recommend medium-rare as it will be a wonderful tender and tasty meat

RIBEYE

French fries | Bearnaise | Small salad

BEEF FILLET

Red wine sauce | potato gratin | small salad

ARCTIC CHAR FILLET (Fish)

Cauliflower puré | Grilled lemon | Roe sauce

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

HOUSE CHEESES

Cheese | Marmelade | Bread

COFFEE CANDY

Truffles | Marmelade