



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC 430 / Flaska

SÄLLSKAPSMENY

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

FÖRRÄTTER

KLASSISK RÅBIFF

Rödbeta | Kapris | Pepparrot | Äggkräm

LÖJROM

brioche | Västerbottensost | smetana | rödlök

BURRATA

Vikentomater | picklad tomat | örtgranite

CHARKUTERIER

Kallskuret | Ost | Oliver

HUVUDRÄTTER

Vid entrecôte, oxfilé och ytterfilé nämn hur Ni vill ha köttet grillat,
vi rekommenderar medium-rare då det blir ett fantastiskt mört och smakrikt kött
Köket serverar de tillbehör de tycker passar bäst till maten.

ENTRECÔTE

250g

OXFILÉ

200g

ROSÉKALV YTTERFILÉ

250g

HÄLLEFLUNDRA

200g

DESSERTER

CRÈME CARAMEL

HUSETS OSTAR

Ost | Marmelad | Bröd

CHOKLAD



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

TARTAR

Beetroot | Capers | Horseradish | Egg yolk cream

WHITEFISH ROE

brioche | Västerbotten cheese | smetana | onion

BURRATA

tomatoes | pickled tomatoes | herb granite

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
The kitchen serves the sides they think best suit the food.

RIBEYE

250g

BEEF FILLET

200g

ROSÉ CALF TENDERLOIN

250g

HALIBUT

200g

DESSERTS

CRÈME CARAMEL

HOUSE CHEESES

Cheese | Marmelade | Bread

CHOCOLATE