

För att alla ska få bästa möjliga service och fantastisk mat vill vi att sällskap om 10 personer eller fler förbeställer maten två vardagar innan middagen, från grupp- eller a la cartemenyn.

Samtliga i sällskapet enas om samma menyförslag. Om ni har speciella önskemål eller allergier så anpassar vi självklart menyerna.

Väljer ni att beställa från vår a la cartemeny vill vi att ni enas om tre olika förrätts-, varmrätts- och dessertalternativ.

-----  
**SOCIALA MIDDAGEN 595 KR GOTT ATT DRICKA TILL 395 kr**  
Smakmeny med kökets utvalda rätter att dela på tillsammans vid bordet *Gäller för samtliga i sällskapet*

-----  
**KÖKSARENS KLASSISKA 3-RÄTTERS 550 kr VINPAKET 325 KR**

**Förrätt**

Kalix löjrom  
Mandelpotatisrösti, hackad rödlök, smetana, citron och dill

**Varmrätt**

Smörbakad rödingfilé och ramslök  
Sotad vit sparris, beurre blanc, forellrom och färskpotatis med gräddfil

Eller

Oxfile Provençale  
Ramslökssmör, sparris, rödvinssky, ört-och vitlöksstekt potatis

**Dessert**

Glace au four  
Tahitivaniljglass och smultronglass på mandelbotten med italiensk maräng

-----  
**TILLTUGG, VARMRÄTT OCH DESSERT 395 kr VINPAKET 255 kr**

**Tilltugg**

Kallskuret och mandelpotatischips med rökt Västerbottensostdipp och lökaska

**Varmrätt**

Halstrad gös  
Tomat- och skaldjursrisotto med Pecorino, rökt chilismör och friterade nässlor

Eller

Variation på vårlamm  
Färsk vitlök, grillad vårlök, grön sparris, morot och majonnäs på rybsolja och bränd citron

**Dessert**

Kryddbakad rabarber  
Bruten sockerkaka, maränger och yoghurtglass

-----  
*Alkoholfritt dryckespaket finns till alla menyförslag*

