



Lunch MENY




FÖRRÄTTER

STARTERTS

TARTELETT FYLLD MED RÖDBETA 160 KR

grillad rödbeta, rödbetskräm, maltpicklad smälök, kålbuljong, ponzu, svart tryffel

 *Tartlet with beetroot, pickled onion, cabbage bouillon, ponzu and black truffle*

Ballard Lane, Pinot Noir, Central Coast, USA - 165/675 kr




VARMRÄTTER

MAIN COURSE

KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS 225 KR

potatispuré, rårörda lingon & pressgurka


 *Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato purée*

Mas De Libian Khayyâm, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Frankrike - 139/599 kr



BAKAD SEJ MED SMÖRAD TOMATSKY 195 KR

grönkål & fänkålssallad, rostad fetaost, tomat och mandel

 *Baked pollock with tomato bouillon, green cabbage and fennel salad, roasted feta cheese and almond*


Hahn Chardonnay, Chardonnay, Kalifornien, USA - 158/645 kr



SALTBAKAD ROTSELLERI 195 KR

MED HASSELNÖTSVINÄGRETT

belugalinser, söt lökkräm, tomat, fänkål och potatispuré

 *Baked celeriac with hazelnut vinaigrette, Beluga lentils, onion cream, tomato, fennel and potato purée*

Hahn Chardonnay, Chardonnay, Kalifornien, USA - 158/645 kr

ALLERGIER?

Tala gärna om
för personalen om
ni har allergier i
sällskapet!

Smaklig måltid!




EFTERRÄTTER

D E S S E R T S

FÄRSKOSTBAVAROISE MED VIT SESAMGLASS 150 KR


sojakaramelliserat äpple, sojamaräng, äpplegelé

 *Cream cheese bavarois with white sesame ice crème, apples caramelised with soy sauce and apple jelly*

Carnes Muscat De Rivesaltes, Languedoc-Rousillon, Frankrike - 129 kr/5cl

NOUGAT CRÈME BRÛLÈ MED BRYNT SMÖRGLASS 160 KR


hasselnötskrokant, saltkola, grillad citronmaräng

 *Creme brulee with nougat and brown butter ice cream, hazelnuts salty fudge and grilled lemon meringue*

Château Tirecul Les Pins, Semillon, Muscadelle, Frankrike - 129 kr/5cl

HANDGJORD TRYFFEL 55 KR


Fråga personalen om dagens smak

 *Homemade chocolate truffle - flavour of the day. And your waiter!*

Vallado 10 Yo Tawny Port, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Douro, Portugal - 129 kr/5cl

HANDGJORD TRYFFEL 55 KR

Fråga personalen om dagens smak

 *Homemade chocolate truffle - flavour of the day. And your waiter!*

Vallado 10 Yo Tawny Port, Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Douro, Portugal - 129 kr/5cl

Strindberg
PAKETET

ESPRESSO + TRYFFEL
+ 2 CL ROSLAGSPUNCH

160 KR


HOTELL
FURUSUND
★★★★

BARNMENY

C H I L D R E N


KÖTTBULLAR MED GRÄDDSAÅS 115 KR

potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

 *Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato puré*

PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

 *Pancakes with jam and whipped cream*

