

A LA CARTE

HÖSTMENY PÅ
HOTELL FURUSUND

FÖRRÄTTER

S T A R T E R S

TOMATTARTELETT MED VISPAD RICOTTA OCH GRILLAT SALT 165 KR

persiljebakad biffotomat, torkad tomat och grön tomat

🇬🇧 *Tartlet with Ricotta cheese, baked tomato, dried tomato, pickled tomato and grilled salt*

Macon - Villages, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike - 175/765 kr

SMÖRSTEKT KAMMUSSLA MED SYRLIGA HAVTORN 195 KR

grillad zucchini, pumpakrä, chili, mandel och misosmörssås

🇬🇧 *Pan fried scallop, sea buckthorn, grilled zucchini, pumpkin, almonds and Miso beurre blanc*

Macabeo Orange Eko, Macabeo, Languedoc-Rousillon, Frankrike - 169/719 kr

KRISPIG IBERICO OCH CHORIZO MED WRÅNGBÄCKSSOST 180 KR

syrad smälök, fänkål, persiljerot och kryddig fläskbuljong

🇬🇧 *Crispy Iberico pig, chorizo, Swedish cheese, pickled onion, fennel and pork bouillon*

Luna Gaia Chiaramontesi Eko, Nero d'Avola, Sicilien, Italien - 165/675 kr

VARMRÄTTER

M A I N C O U R S E S

BAKAD HÄLLEFLUNDRA MED GRILLAD CITRON 395 KR

sallad på selleri, dadlar och valnötter, brynt smör och potatispuré

🇬🇧 *Oven baked halibut, grilled lemon, celery, dates, walnuts, brown butter and potato purée*

Macon - Villages, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike - 175/765 kr

GRILLAD KALVFILE MED HETA TOMATER 390 KR

gulbeter, sotad schalottenlöksmajonnäs, rödvinssky och potatiskrutong

🇬🇧 *Grilled veal tenderloin, spicy tomatoes, yellow beets, onion mayonnaise, red wine sauce and potato purée*

Roberto Sarotto Langhe, Nebbiolo, Piemonte, Italien - 169/719 kr

VARMRÖKT OCH GRILLAD 245 KR

OXKIND MED KANTARELLER

syrlig lök, hösttryffel, friterad persilja, rödvinssky och potatispuré

🇬🇧 *Smoked and grilled ox cheek, chanterelles, pickled onion, truffle, red wine sauce and potato purée*

Roberto Sarotto Langhe, Nebbiolo, Piemonte, Italien - 169/719 kr

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA MED GRÅPÄRON 280 KR

beluga linser, jordärtskockskrä, syrligt päron och kålbuljong

🇬🇧 *Jerusalem artichoke deep fried and purée, pears, beluga lentils and cabbage bouillon*

Riesling Quarzit, Riesling, Rheingau, Tyskland - 149/645 kr

ALLERGIER?

Tala gärna om för
personalen om ni har
allergier i sällskapet!
Var kommer
köttet ifrån?
Fråga oss!

EFTERRÄTTER

DESSERTS

FRYST CHOKLAD MED BRIOCHEKRUTONGER 165 KR

inkokta plommon, salt ganache och chokladsorbet

🇬🇧 *Frozen chocolate mousse, croutons, poached pears, fudge and chocolate sorbet*

Moscato D'asti, Moscato Bianco d'Asti, Piemonte, Italien - 119kr/5cl

VANILJFLUFF MED VIT CHOKLADMAKRON 165 KR

björnbär, kardemummasmulor och gammeldags vaniljglass

🇬🇧 *Whipped vanilla cream, white chocolate macaron, blackberry, cardamom crumble and vanilla ice cream*

Patricius Katinka Noble Late Harvest, Gul Muscat, Tokaj, Ungern - 145kr/5cl

DAGENS CHOKLADTRYFFEL 55 KR

🇬🇧 *Today's chocolate truffle*

