

By  
PONTUS  
FRITHIOF

*En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då.  
Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.*

MENU SAISON  
AUTOMNE

Lättrimmad lax med forellrom, sallad på äpple,  
lök och dill samt senapsdressing

Rosastekt hjort från Järinge gård med tryffelkockt grönkål,  
brysselkål, Hasselbackspotatis och Madeirasås

Lingonpäron med kolapaj med rårörda lingon och punchgrädde

695 kr/person

Moms tillkommer med 12%

*Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.*

*Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.*

*En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.*

*Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrett?*