

Vin & Mat i Harmoni 3-rätters Meny

Måste förbokas under (middag 3-rättersmeny), **kombinera gärna med vinprovning** (vinprovning med middag)



695kr / person

Amuse Bouche:

Apptitretare från köket

Förrätt:

Friterad baby squid m söt sojasås på kombu alger & shitake, strimlad purjolök, koriander, kolgrillad citrus majo samt chili & rostade sesamfrö

Huvudrätt:

Halstrad gösfilé, smör bakad vit sparris, mandelpotatis puré, mörghänsky på kalv, ört & lök sauterade bondbönor samt parmesanskum & rostad sidfläsk

Dessert:

Rabarber & mandel tarte m rabarbersirap, hyvlad rabarber samt vaniljglass & rostad chokladflarn



oenoforos

NORDIC SEA WINERY

För bordsbokning <http://nordicseawinery.se/booking-online/>

Vi försöker alltid ta hänsyn till eventuella allergier / vegetarian var vänliga att meddela i bokningen.