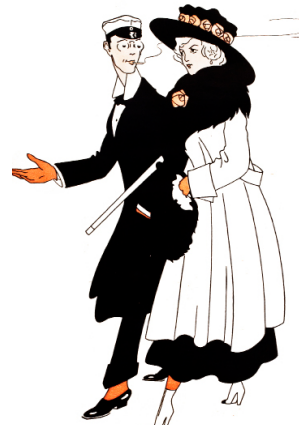

BISTROPAKET



FÖRRÄTTER / STARTERS

SVAMPTERRIN / MUSHROOM TERRINE

äppelkompott, små syrade gurkor, rostad marconamandel
apple compote, pickled cucumbers, roasted marcona almonds

RÄKOR OCH HUMMER SKAGEN

sotad gurka, champinjoner, levain toast
charred cucumber, mushrooms. leavain toast

GRAND´S RÅBIFF / GRAND´S BEEF TARTAR

svart vitlöksdressing, gravad äggula, svampmajonnäs,
friterad enokisvamp, enbärssmör
black garlic dressing, grated egg yolk, mushroom mayonnaise,
fried enoki mushroom, juniper butter

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

LAX GAMBRINUS / CURED SALMON

dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås
dill creamy potatoes, fennel salad and mustard sauce

STEN BROMANS WHISKYKÖTTBULLAR / SWEDISH MEATBALLS

potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka
potato puree, lingonberry, pickled cucumber

PALSTERNACKSRISOTTO / PARSNIP RISOTTO

chèvre, rosmarinolja, confiterad tomat, valnöt
goat cheese, rosemary oil, tomato confit, walnuts

VINMENY / WINE MENU

2 glas vin 250 kr
2 glasses wine 250 kr