Seafood with this mark comes from an MSC certified sustainable fishery. www.msc.org MSC-C-54562

MARKET AND MORE
Food • Art • Stockholm

Seafood with this logo comes from ASC certified responsible fish farming. www.asc-aqua.org ASC-C-00656



BANKETTMENYER

Variation på kantarell (picklad & stekt), bryntsmör-majonnäs, prästost och potatiskrutonger. **Lättrimmad torsk** med dillkrossad potatis, rökt tomat och skummad musselbuljong **Chokladtryffel.**

Jordärtskockssoppa, med rökt röding, gräslök och kallpressad rapsolja. **Svensk gårdskyckling**, stekt gemsallad, grillad grädde, syrade morötter samt potatispure. **Choklad**, saltkolafudge, maräng och hallon.

Hummerpannacotta, forellrom, gurka, dill och citron. **Flankstek** med högrevsrilette, 3 sorters rotselleri (pure,bakad, friterad), och vinbrässerad lök. **Blåbärstarte**, vitchokladmousse, punsch inkokt körsbär & torkade lingon.

Karameliserad kålrot, rostad bovete, persiljeyoghurt, torkad tomat och blomsterättika. **Getoströsti** med variation på svartkål, bönsallad och tryffeloja. **Morotskaka** med gjuten vaniljgrädde, lemoncurd och morotspapper.

KÖKSCHEF

”Jag har alltid haft en längtan till att laga och få experimentera med traditionell husmanskost för att hitta den perfekta kombinationen av syra, sött & salt. Mat ska vara enkelt men med mycket smak av råvaran som står i fokus”

PATRICK HALLBÄCK