



MARKET **AND** MORE

Food • Art • Stockholm

BANKETT MENY

Gravad laxtartar med lättrokt forellrom, äppelcrème, pepparrot och dill

Majskyckling med prästost och potatiskroketter, sherryvinäger-sky, persiljerot och friterad svartkål

Creme brulee på klassiskt vis

395 kr ex moms, 442 kr ink moms per person

Västerbotten royal med löjrom, syrad grädde, rödlök och citron

Bakad oxfilé med rödvinsbräserverad oxkind, potatiskaka, rostad pumpa-crème och schalottenlök

Citrontarte med maräng

535 kr ex moms, 599 kr ink moms

Tunt skuret innanlår med friterad oxkind, vrångebäcksost, svampemulsion och syltad lök

Lättrimmad ångad torsk med dillkrossad potatis, spetskål, champagnesås och örtolja

Bakad chokladmousse med hallon, maräng och saltkola

425 kr ex moms, 476 kr ink moms

Svampsoppa med friterat savoykålsknyte och jordärtskocka

Ugnstekt blomkål med potatispuré, tryffel-hollandaise och spenat

Gräddfilspudding med svartvinbärscurd och färska bär

395 kr ex moms, 442 kr ink moms

KÖKSCHEFEN

”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”



Fisk och skaldjur med detta märke kommer från ett MSC-certifierat hållbart fiske.
www.msc.org MSC-C-54562



Fisk och skaldjur med detta märke kommer från ASC-certifierat ansvarsfull fiskodling.
www.asc-aqua.org ASC-C-00656