

GRODAN

FESTMENY

MENY A

HÄLLEFLUNDRA

Gravad och rullad i pulveriserade noriblad, rödbetscrunch, torkad parmaskinka, soya- & limemajonnäs

BAKAD RÖDING

primörer, blomkålscouscous, broccolipuré, mussel- & saffranskockt potatis

VARM CHOKLADBROWNIE

Mjölkechokladyoghurt, hallonsmetana, hallonpannacotta

675 KR

MENY B

VARIATION PÅ LAX

Confiterad, gravad & lätthalstrad lax, löjrom, gräslökssmetana, limepärlor, päronvinaigrette

TIMJANSTEKT KALVINNERFILÉ

Parmesanratinerad anyapotatis, ingefärskryddad pumpacrème, kalvsky

MACARONSANDWICH

Fylld med kaffe och kolasmakande parfait. Toppas med espressokryddad chokladsås samt karamelliserad popcorn

685 KR

MENY C

GRAVAD OXFILE

Friterat ägg, syrad steklök, friterade kikärtor, bakad äggcrème

LAMMYTTERFILÉ

Krokett på högrev, rotfruktsterrine, säsongsgroönsaker, rosmarinsky

CITRONPANNACOTTA

Citroncurd, citronpulver, marängfyllda smörflarn

680 KR

MENY D

BIFF TATAKI

Syrilig sojavinaigrette, heta svampar, friterad lök, krasse

KYCKLING

Räk- & fläskfärserad kycklingballotin, helstekt blomkål, rostade hasselnötter, chili- & ansjovisdipp, örtslungade rotfrukter

INKOKTA PÄRON

Päronmousse, lime- & päronsmetana, päronchips

655 KR

MENY E

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Syrad rättika och salladskål med mynta, dragon och ingefära, citronvinaigrette

BAKAD TORSKRYGG

Glacerad fänkål, brynt ört- & ansjovissmör, ört- & citronpotatisstomp

GRODANS PAVLOVA

Passionsfruktserème, halloncoulis, vispad grädde

675 KR

MENY F

KALIXLÖJROM

Smörstekt brioche, rårika, rödlök, gräddfil, gräslök

HELSTEKT OXFILE

Vitlöksfräst spenat, confiterad tomat, potatiskroketter med tre sorters ost, rödvinsky

CRÈME BRÛLÉE

729 KR



Denna meny gäller mellan 2016-04-01 - 2016-08-31.

Priserna ovan är inklusive moms och per person.

Vi reserverar oss för ändringar i meny och priser under 2016.

Önskar ni skapa en meny utifrån ovanstående menyer eller hjälp med vinförslag så hjälper vi er.