

GRODAN

FESTMENY

MENY 1

HALSTRAD GÖS

Citron- & gräslökssmetana, löjrom, syrad rotselleri, friterad rödbeta

HJORTFILÉ

Västerbottenstuvad spetskål, rostad grönkål, friterad svartrot, rödvinskylt

GRODANS PAVLOVA

Passionsfruktserème, halloncoulis, vispad grädd

680 KR

MENY 2

"SMÖRGÅSTÅRTA"

Räkor, gravad lax, löjrom, gubbröra på matjessill, ört- & äppelsallad, kavring

OLIVSTEKT MARULK

Bakad purjolök, kålrotsduchess, pepparrotshollandaise

CITRONPANNACOTTA

Citroncurd, citrönpulver, marängfyllda smörflarn

680 KR

MENY 3

LÄTTRIMMAD HÄLLEFLUNDRA

Blini med Finsk störkaviar, grönärtsvinäggrett, örtsallad

LAMMROSTBIFF

Kålknyte på lammög, glacerad svartrot, lammsylt

VARM CHOKLADBROWNIE

Mjölkkhokladyoghurt, hallonsmetana, hallonpannacotta

775 KR

MENY 4

GRAVAD OXFILÉ

Friterat ägg, syrad lök, senapscreme, krispiga kikärtor

FÄRSERAD VAKTEL

Kroket på skogschampinjon, portvinskylt, ljummen sallad på betor och rotfrukter

MACARONSANDWICH

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

695 KR

MENY 5

KALIXLÖJROM

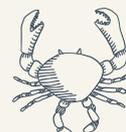
Smörstekt brioche, rårika, rödlök, gräddfil, gräslök

HELSTEKT OXFILÉ

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

CRÈME BRÛLÉE

725 KR



Denna meny gäller mellan 2016-09-01 - 2016-12-31.
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.

