

PAS D'ART

SÄLLSKAPSMENYER

I vår fantastiska miljö på Pas d'Art har vi alla möjligheter att skapa en minnesvärd upplevelse för dig och ditt sällskap, oavsett om det handlar om frukost med kollegor, en affärslunch med kunder eller middag med familj & vänner.

Gäller för sällskap på minst 10 personer samt att ert menyval skall vara oss tillhanda minst 5 vardagar före bokat datum.

Välj mellan antingen vår trerättersmeny där du får valet vilken varmrätt ni vill ha, eller vår avsmakningsmeny för en resa genom vår matlagning.

TRERÄTTERS

STARTER

GETOST “CHILI CHEESE”
GOAT CHEESE “CHILI CHEESE”

Rödbeta, äpple, hasselnötter.
Beetroot, apple, hazelnuts.

MAIN

TRYFFELPAPPARDELLE
TRUFFLE PAPPARDELLE

Handgjord pappardelle med vegetarisk buljong, smör, vitt vin och tryffel. Toppad med Parmigiano Reggiano och färskrivet tryffel.
Handmade pappardelle in a vegetarian broth with butter, white wine, and truffle. Topped with Parmigiano Reggiano and freshly shaved truffle.

TORSKRYGG “GRENOBLE”
COD LOIN “GRENOBLE”

Seared cod loin served with a ragout of capers and beetroot, freshly grated horseradish, browned butter with soy, and buttered potatoes with fresh herbs.

Seared cod loin served with a ragout of capers and beetroot, freshly grated horseradish, browned butter with soy, and buttered potatoes with fresh herbs.

GRILLE MINUTE
GRILLE MINUTE

Served with red wine sauce, confit garlic, roasted tomato, French fries, and Béarnaise sauce.

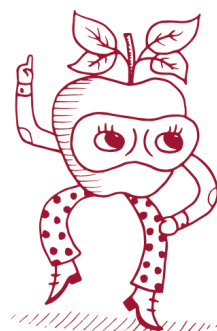
Served with red wine sauce, confit garlic, roasted tomato, French fries, and Béarnaise sauce.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE

Vanilj och bränt socker.
Vanilla & burnt sugar.

595 kr / 635 kr / 685 kr



AVSMAKNINGSMENY

MENU

RÅBIFF
STEAK TARTARE

HUMMERBISQUE
LOBSTER BISQUE

TORSKRYGG “GRENOBLE”
COD LOIN “GRENOBLE”

ÖRT & VITLÖKSPASTA
HERB & GARLIC PASTA

OXFILESPETT “PROVENCALE”
TENDERLOIN SKEWER “PROVENCALE”

VANILJINKOKTA ÄPPLEN
VANILLA-POACHED APPLES

895 kr



Vid allergier eller ursprungsfrågor fråga personal