



Mors dag meny 31 maj 2026

FÖRRÄTT/STARTER

Crudo på citrusgravad hälleflundra och tomat med grillad paprika,
syrad grädde, iskall tom yam, röd chili och koriander

*Crudo of citrus-marinated halibut and tomato with grilled bell peppers,
sour cream, tom yam, red chili and coriander*

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Bakad torskrygg med brandade samt velouté på blåmussla,
inkokt kronärtskocka, jalapeño och bergamott

*Baked cod fillet with brandade and blue mussel velouté,
barigoule artichoke, jalapeño and bergamott*

DESSERT

Rabarbersorbet med vispad vit choklad,
pistage och citronverbena

*Rhubarb sorbet with whipped white chocolate,
pistachio and lemon verbena*

Mat: 695:- per person