

Lunchmeny Vecka 48

Förrätt / Starter

Krämig Hummersoppa med champagne och vindruvscaviar & skaldjursballotine **175kr**
Creamy Lobster soup with champagne and grape caviar & seafood ballotine

Huvudrätt / Maincourse

Dagens Rätt 135kr

Måndag: Revben med syrlig gulbetspuré, coleslaw & madeirakokt lök

Tisdag: Kolja med bakad morot, saffran & apelsinsmörsås

Onsdag: Purjolöksoppa med köttbullar & krispig råaka

Torsdag: Nattbakad oxkind med cajun velouté, kålrotpuré, krispig grönkål & picklad potatis

Fredag: Kalvrygg med endivesallad, svart citron, krispig potatis & skum på lingon

Vegetarisk: Sotad rotselleri med stekt päron, rostat potatisskum, rotsellerichips & isad lök **135kr**

Vegetarian: Chared celeriac with sauted pear, roasted potato foam, celeriac chips & iced onion

Smörstekt Röding med sandefjordsås på havskräfta, rökt regnbågsrom, spetskål & stjälkselleri **315kr**
Butterfried Char with crayfish sandefjord sauce, smoked rainbow trout roe, pointed cabbage & celery

Ren med fermenterade blåbär, bakad kålrot, märg, enbär, hasselnöt & timjan **315kr**

Reindeer with fermented blueberries, baked rutabaga, marrow, juniper berries, hazelnut & thyme

Dessert

Mjuk Pepparkaka - 110kr

med mjölksorbet, havtornscurd & rosmarin

Soft Ginger Bread

with milk sherbet, sea buckthorn curd & rosemary

Crème Brûlée 89kr



Allergier? Be oss om hjälp / Allergies? Ask us for help

Dryck

Alkoholfritt

Loka - 30kr

Melleruds Pilsner <0,5% EKO - 49kr

Easy Rider Bulldog <0,5% IPA - 59kr

Wisby Lager <0.5 LAGER - 59kr

Ekologiska Drycker (säsongsmaker) - 59kr

Fatöl 40cl

Wisby Pils Eko 5,0 % - 75kr

Beavertown Gamma Ray APA 5,4% - 89kr

Beavertown Bloody 'Ell Blood Orange IPA 5,5% -89kr

Folköl

The Tail Of a Whale, Vete 3,5% 33cl - 65kr

The Mad Canary, IPA 3,5% 33cl - 65kr

Missa inte vår Nyårsmeny för avhämtning. Kika gärna på vår hemsida matochdestillat.se