



TVÅ- ELLER TRERÄTTERS MENY FÖR DE STÖRRE SÄLLSKAPEN

HELA SÄLLSKAPET BESTÄLLER ANTINGEN EN AV DE TVÅ INRUTADE ERBJUDANDEN NEDAN, ALTERNATIVT BESTÄLLER HELA SÄLLSKAPET FÖRRÄTT, VARMRÄTT OCH DESSERT FRITT FRÅN ÖVRIGA MENYN. VI ÖNSKAR ER BESTÄLLNING SENAST SJU DAGAR INNAN ERT BESÖK.

## FÖRRÄTTER

### FRÅN LAXSLÄKTET

SOTAD FRÖYALAX ..... 175

Vit grapefrukt, avokado, yuzu soja, sesam och majonnäs

### ENTRECÔTE

RÅBIFF PÅ GRÄSKÖTT FRÅN URUGUAY ..... 165

Picklade betor, pärlök, friterad kapris, äggula och honungssenap

### FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

ROSTADE JORDÄRTSKOCKOR (vegan) ..... 145

Cashewcremè, friterad jordärtskocka, nötvinäggrett och äpple

## HELBAKAD LAX

### ENTRECÔTE & LAX

Ett medley av våra förrätter följt av en magnifik helbakad lax som serveras med kökets säsongsutvalda tillbehör.

Crème Brûlée serveras till dessert.

**720:-/PERSON**  
(minst 6 pers/lax)

OBS - ENDAST TILLGÄNGLIG FÖR HELA SÄLLSKAPET

## HUVUDRÄTTER



### ENTRECÔTE

- Allt vårt kött hängmöras i minst 14 dagar och serveras med kökets säsongsutvalda tillbehör.

LE ROUGE UTVALDA (FRÅN SVENSKA GÅRDAR) ..... 425

Vi handplockar dom bästa med hög marmorering.

GRÄSÄTANDE FRÅN IRLAND ..... 395

Frigående Angus/Hereford från gröna Irland. Hängmörat i Källby minst 21 dagar.

WAGYU, +5 MARMORERING ..... 795

Djur uppfödda enligt den omtalade 2000-åriga japanska traditionen.

TYSK FRÅN BAYERN ..... 345

Renrasig Simmentalkossor från södra Tyskland.

SNAKE RIVER FARMS, USA ..... 595

Unik korsning mellan våra favoriter Wagyu och Black Angus Angus.

### FRÅN LAXSLÄKTET

CITRONBAKAD REGNBÅGSFILÉ ..... 250

Välj dina tillbehör på andra sidan.

SMÖRSTEKTSÅGAD LAXKOTLETT ..... 275

Bakad tomatsallad, béarnaisesås toppad med råstekt hummerkött, skandinavisk aioli och hasselbackspotatis.

### FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

SAVOYKÅL FYLLED MED KRÄMIG JORDÄRTSKOCKA (vegan) ..... 225

Äpple, rostade hasselnötter och pepparsås

## DESSERT

KRÄMIG VALRHONA CHOKLAD ..... 85

Med spritiga körsbär, nougatineflarn, hasselnötter och körsbärsorbet.

OST FRÅN VINKÖKET ..... 105

Tre sorters ost med kvittenmarmelad.

VIOL CRÈME BRÛLÉE ..... 85

CHOKLADTRYFFEL ..... 35



## KÖTTFESTIVAL

### LE ROUGE

Ett medley av våra förrätter, följt av generöst med entrecôte från världens alla hörn. Serveras med kökets säsongsutvalda tillbehör.

Crème Brûlée serveras till dessert.

**795:-/PERSON**

OBS - ENDAST TILLGÄNGLIG FÖR HELA SÄLLSKAPET

### AVBOKNINGSREGLER

Alla priser är inkl. moms. Avbokning måste ske minst sju dagar före utförandets datum för att undgå debitering. Sker avbokningen senare debiteras gästen 50% av den totala summan. Vid avbokning eller reducering av antal två dagar eller mindre före utförandets datum debiteras 100% av den beställda maten. Betalningsvillkor 10 dagar.



TWO OR THREE COURSE MENU FOR THE LARGER PARTIES

THE WHOLE PARTY ORDERS EITHER ONE OF THE TWO BOXED IN OFFERS, ALTERNATIVELY THE WHOLE PARTY ORDERS ENTRÉE, MAIN & DESSERT FROM THE REST OF THE MENU. WE WISH TO HAVE YOUR ORDER AT LEAST SEVEN DAYS PRIOR YOUR VISIT.

## ENTRÉES

### SALMON

BLACKENED FRÖYA SALMON ..... 175

White grapefruit, avokado, yuzu soy, sesame mayonnaise.

### ENTRECÔTE

TARTARE OF GRASS FED BEEF FROM URUGUAY..... 165

Svecia cheese, yellow beets, fried capers honey mustard and egg cream.

### FROM THE GARDEN & FOREST

ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE (vegan)..... 145

Cashew crème, fried Jerusalem artichoke, nut vinaigrette and apple

## WHOLE SALMON ENTRECÔTE & SALMON

A medley of our entrées followed by a magnificent whole baked salmon served with the kitchen's choice of seasonal accompaniments. For dessert we'll serve a Crème Brûlée.

**720:-/PERSON**  
(minst 6 pers/lax)

ONLY AVAILABLE FOR THE WHOLE COMPANY

## MAIN COURSE



### ENTRECÔTE

- All our cuts are tenderized for at least 14 days and is served with the kitchen's choice of seasonal accompaniments.

LE ROUGE SELECEDTED (FROM SWEDISH FARMS)..... 425

Handpicked specialty for you always with a high marbleization

GRASS FEED FROM IRELAND..... 350

Free ranged Angus/Hereford from green Ireland. Dry aged in Kälby for at least 21 days.

WAGYU, +5 MARBLEIZATION..... 795

Animals bred according to the well reknowned, two century old Japanese tradition.

GERMAN FROM BAYERN..... 345

Simmental cows from southern Germany.

SNAKE RIVER FARMS, USA..... 595

Unique cross breed of our favorites Wagyu and Black Angus

### SALMON

LEMON BAKED RAINBOW TROUT ..... 250

Choose your own accompaniments from the other side.

PAN SEARED CUTLET ON THE BONE..... 275

Lobster béarnaise, baked tomato salad, Scandinavian aioli and Hasselback potatoes

### FROM THE GARDEN & FOREST

FILLED SAVOY CABBAGE WITH CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE (VEGAN)..... 225

Apple, roasted hazelnuts and pepper

## DESSERT

CREAMY "VALRHONA" CHOCOLATE..... 85

With spiritized cherries, nougatine flake, hazelnuts and cherry sorbet.

CHEESE FROM VINKÖKET..... 105

VIOLET CRÈME BRÛLÉE..... 85

CHOCOLATE TRUFFLE..... 35



## CARNEVALE SALMON & ENTRECÔTE

A medley of our entrées followed by plenty of entrecôte from all over the world.

Served with the kitchen's choice of seasonal accompaniments.

For dessert we'll serve a Crème Brûlée.

**795:-/PERSON**

ONLY AVAILABLE FOR THE WHOLE COMPANY

### CANCELLATION POLICY

All prices are incl. VAT. Cancellation must be made at least seven bank days prior your visit to avoid billing. If cancellation occurs after this, you will be charged with 50% of the total amount. In case of cancellation, or reduction, two days or less prior your visit you will be charged with 100% of the ordered menus. Payment terms are 10 days.