

I N T E R N A T I O N E L L A

# Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och baconsmulor

White asparagus soup with butter poached asparagus and bacon crumbs

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger

Smoked salmon with svecia cheese cream, herb salad, grated horseradish and levain croutons

Havets wallenbergare med vit sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås

Wallenbergare of the sea with white asparagus, spinach, smoked trout roe and beurre blanc

Lammrostbiff med lammsky, rökt vitlökspuré och getostgratinerat potatis- och grönsakstorn

Lamb roast beef with lamb sauce, garlic puree and goat cheese gratinated potato and vegetable tower

Crème brûlée

Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord

Tiramisu with chocolate soil

Två rätter / Two courses 415 kr

Tre rätter / Three courses 525 kr

.....

## MUSSLOR / MUSSELS

Classique - Vitt vin, lök och grädde

Classique - White wine, onion and cream

Duvel - Duvel-öl, grädde och parmesan

Duvel - Duvel-beer, cream and parmesan

Tripel Karmeliet - Belgiska ölen Tripel Karmeliet, lök, bacon, chili och tomat

Tripel Karmeliet - The Belgian beer Tripel Karmeliet, onion, bacon, chili and tomato

—

1/2 kg (förrätt)

1/1 kg (varmrätt)

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries & mayonnaise included in order of 1 kg