

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

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål

Crayfish soup with shrimps and samphire

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger

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

Halstrad rödingfilé med sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås

Grilled char with 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 - Tripel Karmeliet-öl, lök, bacon, chili och tomat

Tripel Karmeliet - Tripel Karmeliet beer, 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