

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

---

# Pressklubben

---

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor  
Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Laxcarpaccio med wasabimajonnäs, punzu, örtsallad och rättika  
Salmon carpaccio with wasabi mayonnaise, ponzu, herb salad and radish

HUVUDRÄTTER / MAINS

Halstrad regnbågsfilé med stuvad spetskål, rökt forellrom, brynt smör och dill  
Rainbow trout fillet with stewed pointed cabbage, smoked trout roe, browned butter and dill

Kalventrecôte med cognacsås, smörkokta morötter och mandelpotatiskaka  
Veal ribeye with cognac sauce, butter poached carrots and almond potato cake

DESSERTER / DESSERTS

Vit chokladparfait på digestivebotten med jordgubbskräm och mandelsmulor  
White chocolate parfait on the digestive base with strawberry cream and almond crumbs

Crème brûlée

Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 460 KR  
TRE RÄTTER / THREE COURSES 570 KR