

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

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Hummersoppa med räkor och tryffelolja
Lobster soup with shrimps and truffle oil

Varmrökt ankbröst med monte enebro crème, betor, honungsvinnägrett och örtsallad
Hot smoked duck breast with monte enebro crème, beetroots, honey vinaigrette and herb salad

HUVUDRÄTTER / MAINS

Ugnsbakad rödingfilé med dillsmörsås, citronsyrad gurka, löjrom och sakurakrasse
Baked char fillet with dill butter sauce, lemon pickled cucumber, bleak roe and sakura cress

Hjortinnanlår med rökt selleripuré, savojkål, lingonsky och potatisterrin
Venison topside steak with smoked celery puree, savoy cabbage, lingonberry sauce and potato terrine

DESSERTER / DESSERTS

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas
Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

Crème brûlée
Crème brûlée

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