

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

# Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och tryffelolja  
White asparagus soup with butter poached asparagus and truffle oil

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat  
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

## HUVUDRÄTTER / MAINS

Rödingfilé med dill- och citronmarinerad gurka, vit sparris, ramslöksaioli och smörsås  
Char with dill and lemon marinated cucumber, white asparagus, wild garlic oil and butter sauce

Lammrostbiff med potatisterrin, grillad hjärtsallad, tomatkompott och svart citron  
Lamb top sirloin with potato terrine, grilled little gem salad, tomato compote and black lemon

## DESSERTER / DESSERTS

Tiramisu med chokladjord  
Tiramisu with chocolate soil

Crème brûlée  
Crème brûlée

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