

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

Husets varmrökta lax med höstbetor, pepparrotscrème, örtsallad och krutonger
The house hot-smoked salmon with autumn beets, horseradish cream, herb salad and croutons

HUVUDRÄTTER / MAINS

Ångad torskrygg med vitvinssås, gräslöksolja, örtsallad, picklad fänkål och räkor
Poached cod loin with white wine sauce, chive oil, herb salad, pickled fennel and shrimps

Kryddstekt hjortinnanlår med potatisfondant, morotspuré, rödbetor och viltsky
Spice roasted venison topside with potato fondant, carrot puree, beetroots and venison sauce

DESSERTER / DESSERTS

Chokladmousse x 3 med ölpocherade körsbär och hasselnötsflarn
Chocolate mousse x 3 with beer poached cherries and hazelnut tuile

Crème brûlée

Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 490 KR
TRE RÄTTER / THREE COURSES 620 KR