

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 vit sparris, ramlökolja och räkor
White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

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

VARMRÄTTER/MAINS

Ångad regnbågsfilé med blomkålspuré smaksatt med tryffelolja,
citronvinägrett och löjrom
Steamed rainbow trout fillet with cauliflower puree, truffle oil, lemon vinaigrette
and bleak roe

Kalventrecôte med bordelaisesås, grillad grön sparris, bakad tomat
och saffransrisotto
Veal entrecote with bordelaise sauce, grilled green asparagus, baked tomato
and saffron risotto

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad schalottenlök,
örtsallad och ramlöksaioli
Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots,
herb salad and ramson aioli

DESSERTER/DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Pistagepannacotta med balsamicoinkokta jordgubbar
Pistachio pannacotta with balsamico cooked strawberries

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