INTERNATIONELLA

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

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

Kantarellrisotto med hasselnötter, friterad schalottenlök, örtsallad, parmesan och citronvinägrett
Chanterelle risotto with hazel nuts, fried shallots, herb salad, parmesan and lemon vinaigrette

DESSERTER/DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Pistagepannacotta med balsamicomarinerade jordgubbar och pistagecrumbles
Pistachio pannacotta with balsamico marinated strawberries and pistachio crumbles

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