INTERNATIONELLA

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Pumparisotto med ugnsbakad pumpa, salvia, brynt smör och rostade hasselnötter
Pumpkin risotto with oven-roasted pumpkin, sage, browned butter and roasted hazelnuts

VARMRÄTTER/MAINS

Halstrad rödingfilé med smörstekta kantareller, rökt forellromssmörsås, örtsallad och friterad schalottenlök
Seared arctic char fillet with butter-sautéed chanterelles, smoked trout roe butter sauce, herb salad, and deep-fried shallots

Hjortinnanlår med rostad palsternacka, portvinssås, ginmarinerade lingon, krispig grönkål och potatispuré
Venison topside with roasted parsnip, port wine sauce, gin-marinated lingonberries, crispy kale, and potato purée

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatsås, örtsallad, rostad mandel och hyvlad parmesanoch citronvinägrett
Chanterelle and ricotta filled cannelloni with tomato sauce, herb salad, roasted almonds, and shaved parmesan

DESSERTER/DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Vit chokladcheesecake med blåbärskompott, karamelliserad vit choklad och lemon curd
White chocolate cheesecake with blueberry compote, caramelized white chocolate, and lemon curd

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 520 KR
TRE RÄTTER / THREE COURSES 650 KR