

Alla sällskap över 10 personer väljer en och samma grupp meny till hela sällskapet. Informera oss om eventuella allergier eller andra matavvikelser så hjälper vi er att anpassa er förbeställda meny.

MENY 1

”HAGENS FRUKTER” BBQ på en bricka.

Vi grillar svensk hängmörad av Liberdade Picanha, Entrecôte, bringa, rimmat märgben & Kycklinglårfile med ”stickyhot” och jordnötter

Serveras med smörat ris, pebre, dirty fries, bönor, bearnaise och chilisås samt rödvinssky

750 kr / pers

MENY 2

BLÄCKFISK

Grillad kimchi-sjuden bläckfiskarm, avokadocrème, koriander, sesam, & gurka

TORSK

Pankofriterad ishavstorsk, grönärtscremé, jalapenorémoulade, friterad potatis, lime

ELLER

GRISSIDA

Sojabrässerad grissida, ananas, vita bönor & het rättika

”SNICKERS”

Mjölkchokladglass, salt koläsås & kanderade jordnötter

Mat 525 kr / pers

Vinpaket 385 kr / pers

MENY 3

ALL IN variation - Avsmakningsmeny

När Du vill uppleva en måltid utöver det vanliga.

Här tar köket hjälp av alla ingredienser i à la carte samt några utanför. För att sätta ihop ett skådespel av smaker, temperaturer & texturer med väl avvägda dryckeskombinationer.

Vi lovar Dig ett unikt matminne om du som oss gillar mat utöver det vanliga.

Minst 7st serveringar men ofta många fler

Mat 995 kr / pers

Vinpaket 950 kr / pers Alkoholfritt dryckespaket 425 / pers

DENNA MENY GÅR EJ ATT ANPASSA EFTER SPECIAL KOST

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i meny

All bookings over 10 people chooses one menu for the whole company. Please let us know of any allergies or other food diets and we will help you to adjust the chosen menu where possible

MENU 1

“THE FRUIT OF THE PASTURE” BBQ on a platter

Dry aged by Liberdade Swedish picanha, grilled & braised brisket, entrecote, salted marrow & chilli marinated chicken thigh fillets with peanuts.

Served with buttered rice, pebre, dirty fries, beans, bearnaise and chilli sauce as well as red wine sauce.

750 kr / pers

MENU 2

OCTOPUS

Grilled kimchi simmered octopus, sesame, avocado, coriander & cucumber

COD

Pan-fried Arctic cod, mushy peas, jalapeno remoulade, fried potatoes & lime

OR

PORK BELLY

Soy braised pork belly, pineapple, white beans & spicy daikon

“SNICKERS”

Milk chocolate Ice cream, salted caramel sauce & candied peanuts

Food 525 kr / pers

Winepackage 385 kr / pers

MENY 3

ALL IN variation - Tasting Menu

When You want to experience food out of the ordinary

Here the kitchen uses all the ingredients in the a la carte menu and often eats outside. To put together a spectacle of flavors, temperatures & textures with well-balanced drink combinations.

We can promise You a unique food memory if, like us, you like food beyond the ordinary.

Minimum 7 courses but often more

Food 995 kr / pers

Wine package 950 kr / pers

Alcohol free beverage package 425 / pers

We reserve the right to make any changes to the menu