

MENY

STENBECKSRUMMET

EN RIKTIG HERRE-JÖSSEMENY
"FAMILY STYLE"

INGET MAN ÄTER VARJE DAG KANSKE. IALLAFALL
INTE I DESSA MÄNGDER, MEN NÅGON GÅNG IBLAND
MÅSTE MAN JU FÅ UNNA SIG AV LIVETS GODA...

VI ÖNSKAR ER ENHETLIGA BESTÄLLNING
SENAST EN VECKA INNAN ERT BESÖK.

DRICKAT

495:-/person

Detta började alltid Jan sin kväll med;
ett glas Champagne.

Efter det serverar vi speciellt utvalda viner från vår
vinkällare, ett glas vitt och ett glas rött per person.
Till detta får ni även en gammal dansk och en hotshot. Så
luta er tillbaka och njut av drycken.



KÖTTMENY

580 :-/p

Förrätt

En riktig Jan Stenbeck-klassiker; potatispuré matad med grädde & smör samt stenbitsrom, gräslök, dill & mer smör

Utvalda charkuterier från södra Europa

Pimentos de padron med havssalt & olivolja

Krispig getost med jalapeño & koriander

Varmrätt

Utvalda styckdetaljer med rödvinssky

Saltbakade betor med citron & brynt smör

Grönsallad med "Caesardressing", krutonger & saltorkad tomat

Pommes frites med tryffelaioli & parmesan

Dessert

Bakad choklad med kryddkokta körsbär

FISKMENY

580 :-/p

Förrätt

En riktig Jan Stenbeck-klassiker; potatispuré matad med grädde & smör samt svart stenbitsrom, gräslök, dill & mer smör

Friterad torsk med harissamajonnäs & gräslök

Pimento de padron med havssalt & olivolja

Krispig getost med jalapeño & koriander

Varmrätt

Utvalda delikatesser från havet med aioli & citron

Saltbakade betor med citron & brynt smör

Grönsallad med "Caesardressing", krutonger & saltorkad tomat

Örtslungad potatis med syrad grädde

Dessert

Bakad choklad med kryddkokta körsbär

VEGETARISK MENY 545 :-/p

Förrätt

Tapenade på grillad paprika med surdegsbröd & valnötter

Pimento de padron med havssalt & olivolja

Krispig getost med jalapeño & koriander

Varmrätt

Frasig halloumi med harissamajonnäs & koriander

Saltbakade betor med citron & brynt smör

Grönsallad med "Caesardressing", krutonger & saltorkad tomat

Friterad brysselkål med tryffelaioli & parmesan

Örtslungad potatis med syrad grädde

Dessert

Bakad choklad med kryddkokta körsbär

