

Större sällskap – kväll

För att vårt kök ska klara av sällskap om 7 personer eller fler väljs max TVÅ av förrätter, vavrätter och efterrätter ut från denna meny till sällskapet.

Vi behöver beställningen senast två vardagar innan er bokning.
Glöm inte att meddela om eventuella allergier.

DRINK FÖRE MATEN

ETT GLAS BUBBEL 130 KR
Crémant du Jura Blanc Extra Brut.

KÖKSGROGG 99 KR
Kockens hemligheter.

HÄRNÖ GIMLISH 148 KR
Härnö gin och Rose's lime.

HÄRNÖ GT 148 KR
Härnö gin och Fentimans tonic.

GINGER CUP 130 KR
Mondino, ginger ale, apelsin, gurka och mynta.

LIMONCELLO SPRITZER 130 KR
Limoncello, cava och sodavatten.

EN KANNA PIMM'S 315 KR
Pimm's, sockerdrika, jordgubbar, citron, gurka och mynta.

SNACKS

Färska oliver från Apulien (125 g) 52 kr
Salta rökta mandlar (70 g) 48 kr
Gruyère ost (60 g) 68 kr

Tips!

SKÄRGÅRDSMENY

TOAST SKAGEN

Cava "Barcino" Brut

FISK OCH SKALDJURSGRYTA

Les Amandiers 2018

ÄPPLE & RABARBERKOMPOTT

Quinta do Noval 10 anos Tawny (4 cl)

MAT 480 KR / DRYCK 315 KR

Priset gäller endast då samtliga i sällskapet beställer menyn!

Förrätter

CARPACCIO 140 KR
På portergravad biff med nobisdressing, rödlök, rostad lök och sikrom.

RÖDBETSTARTAR 105 KR
Pepparotskräm, hasselnötter och äpple.

TOAST SKAGEN 165 KR
med smörstekt toast, citron, rödlök, krasse och sikrom.

Varmrätter

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 245 KR
Lax, torsk, räkor, musslor, fänkål, morot, potatis, gräddde och aioli.

PORTABELLOSVAMP À LA PROVENCALE 220 KR
fylld med färskost, serveras med krossad potatis, ungsbakad tomat, Haricots verts och kapris.

ULVÖBYNS KÖTTBULLAR 215 KR
med potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon.

Dessерter

CHOKLADMOSSE 95 KR
Serveras med amarettogräddde, havreflarn och körsbär.

ÄPPLE OCH RABARBERKOMPOTT 95 KR
Serveras med vaniljglass och havrekrisp.

SORBET 45 KR
En kula med smak av fläder och lime.

CHOKLADTRYFFEL 35 KR

KAFFE, TRYFFEL OCH ROM 190 KR
4 cl Diplomatico Reserva exclusiva 12 år.

ULVÖBYN

Café & Bistro