

PRIVATE DINING

Det här är menyn vi serverar i vår privata matsal.

Menyn består av åtta serveringar.

Vill ditt sällskap ha en ännu generösare upplevelse kan ni köpa till en caviarservering

Under menyn hittar ni även dryckespaket till maten samt fördrinkar & mousserande som ni kan förbeställa.

Meddela oss vid bokning om eventuella allergier & dieter. Vi kan anpassa menyn så att den även passa vegetarianer.

ANTIPASTI

PESCE CON PEPERONCINO

Gös, persilja, mynta, olivolja, chili & citron

YELLOWFIN TUNA TARTARE

Tärnad linfångad tonfisk, gurka, chili & bottarga

STRACCIATELLA

Apelsin & pistagenötter

CARPACCIO

Tryffelmajonnäs, brödsmlur, parmigiano reggiano & blekselleri

STARTER

AGNOLI PASTA

Brynt smör, salvia & svart tryffel

MAIN COURSE

GRILLED FILET OF BEEF

Gnocchi, tomat- & salviasky & tomatallad

CHEESE

Kvällens ost, serveras med grön tomatmarmelad & bröd

DESSERT

GRANITA AL CAMPARI

Camparigranité & grapefrukt

BOMBA

Hallon- & myntagelato, pistagebotten & italiensk maräng

1095

Extraservering caviar till hela sällskapet

50 gram 895kr

100 gram 1650kr

WINE RECOMMENDATIONS

Sommeliers choice

900

SPARKLING

Ca'del Bosco Brut

750

Ca'del Bosco Brut
Magnum

1660

Perrier-Jouët Grand Brut

825

Perrier-Jouët Grand Brut
Magnum

1750