

Fars Dag Meny

FÖRRÄTT

Boveteplätt "Blinis" med svensk löjrom* från Bottenviken, syrad grädde, picklad potatis och finhackad roscofflök.

* Vegetariskt alternativ serveras med tångcaviar.

Värm blinisen lätt i torr panna eller hastigt i microvågsug ca 30 sek. Läggs upp på tallrik och garnera med löjrom och syrad grädde. Toppa med picklad potatis och hackad lök. Servera!

HUVUDRÄTT

Oxfile*, 180g, från svenska gårdar med krämig pepparsås spetsad med Grönstedts Cognac, haricot vert, tryffelbakad smälök samt potatisgratäng.

* Vegetariskt alternativ serveras med rotselleri bakad i rökt smör.

Gratinera potatisgratängen på 220°C i 25 minuter. Under tiden bryns köttet i het panna till det fått en fin yta (köttet är förbakat till 54°C, medium). Salta och peppra köttet. Värm pepparsås i kastrull eller i skål i microvågsugn. Innan servering värms haricot vert och tryffellök i pannan tillsammans med köttet. Lagg upp haricot vert och tryffellök i botten på en tallrik. Om så önskas kan köttet "trancheras" dvs skivas upp och placeras på haricot vert och löken. Skeda, generöst med, pepparsås över köttet. Klart! Servera potatisgratängen på sidan.

EFTERRÄTT

Mörk chokladtryffel smaksatt med brynt smör och Drambuie

Pris för tre-rätter 400kr/pers
vegetariskt alternativ 325kr / pers

Utkörning +100kr/beställning

utkörning sker lördag 13:e november mellan 14,00-18,00
betalning sker med Swish vid leverans. önskas detta så lämna
er kompletta gatuadress som meddelande vid bokningen.

samtliga rätter lagas med laktosfria mejeriprodukter.
vänligen meddela oss i god tid gällande allergier och specialkost.