

# ORANGERIET

VÅR CHAMBRE SEPARÉE PÅ BRYGGAN | VÅR & SOMMAR 2017

VÄLKOMNA TILL VÅRT HÄRLIGA ORANGERI PRECIS NERE VID VATTNET HÄR PÅ BOCKHOLMEN. HÄR ERBJUDER VI SPECIALARRANGEMANG HELA SOMMAREN FÖR SÄLLSKAP UPP TILL 30 PERSONER. MINIMUM DEBITERING FÖR BOKNING AV ORANGERIET ÄR 15 TRERÄTTSMENYER.

ALL MAT SERVERAS FAMILY STYLE - FÖR ALLA ATT DELA PÅ - PÅ PLANKOR, BRICKOR OCH I SKÅLAR. VI ÖNSKAR ER ENHETLIGA BESTÄLLNING AV TRERÄTTSMENY SENAST 1 VECKA INNAN ERT ARRANGEMANG.

## FÖRRÄTTER

### S.O.S

Inlagd sill - matjessill - senapssill - kräftsill,  
Serveras med brynt smör, lagrad ost,  
potatis, gräddfil, lök och gräslök  
195:-/person

OMNIPOLLO LEON 75CL (ALE BRYGGD PÅ CHAMPAGNE-JÄST) 160:-  
MINISNAPS 110:-

### ROMSERVERING

Löjrom - forellrom - sikrom,  
Serveras med toastbröd, maltbröd, citron,  
lök, rökt gräddfil och crème fraîche  
255:-/person

NV PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1570:-  
NV DELAMOTTE BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1615:-

### SLAKTARBRÄDA

Lufttorkad skinka - tryffelsalami - kalvtartar  
med getost, cantal entre deux, parmesankräm, picklade primörer,  
semibakade tomater och grillat surdegsbröd  
235:-/person

2014 EINS, ZWEI, DRY RIESLING TROCKEN (MAGNUM) JOSEF LEITZ, RHEINGAU, DE 890:-  
2013 BRANCAIA TRE (MAGNUM) TOSCANA, IT 910:-



**AVBOKNINGSREGLER**  
PRISER ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST SJU DAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGA DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500:- PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRETT FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.

## HUVUDRÄTTER

○○○

### GRILLFEST - BIFF & FLÄSK

Grillad flankstek, lågtempad oxfilé, lättrökt & grillad fläskkarré och fläskkorv,  
serveras med säsongens primörer, surkål, bakad potatis,  
cidersenapsmajonnäs, bordelaisesås, tryffelsmör och torkade tomater  
415:-/person

2013 VENTA LAS VACAS (MAGNUM) RIBERA DEL DUERO, SP 1495:-  
2012 BAIGORRI CRIANZA (MAGNUM) RIOJA, SP 1185:-

### SJÖMANNEN

Smörig torskrygg, kryddsotad lax, lättrökta havskräftor och  
moules crème marinière, serveras med säsongens primörer, ramslökssmörsås,  
marinerade rotsaker, dillmajonnäs, citron och lantpomes  
455:-/person

2014 OLIVIER LEFLAIVE, LES SETILLES (MAGNUM) BOURGOGNE, FR 1595:-  
2014 EINS, ZWEI, DRY RIESLING TROCKEN (MAGNUM) JOSEF LEITZ, RHEINGAU, DE 890:-

### LILLA PLATÅN

En halv kanadensisk hummer, röka räkor, ishavsräkor, kungskrabba,  
ostron och moules crème marinière.  
Serveras med aioli, chilimajonnäs, mignonette, rouille,  
citron, surdegsbröd och toast  
445:-/person

NV PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1570:-  
NV DELAMOTTE BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1615:-

## DESSERT

○○○

**BRUTEN GRÄDDTÄRTA**.....125  
med jordgubbsglass, rabarberkompott, vaniljgräddde,  
mandelkrisp och sockerkaka

SARACCO MOSCATO D'ASTI, PIEMONTE, IT 80:-/GL

**BAKAD CHOKLAD**.....125  
med nougatkräm, inkokta bär och hasselnötsnougatine

MAURY EXPRESSIONS, MAS DE LAVAIL, LANGUEDOC, FR 80:-/GL

**LJUMMEN RABARBERSMULPAJ**.....115  
med vaniljsås

RIESLANER BEERENAUSLESE, JOHANNES GEIL, DE 80:-/GL

**OTVALDA OSTAR**.....150  
med tillbehör

GUIMARAENS VINTAGE PORT 1998 100:-/GL