

GROSSHANDLAR LUNCH

LÅNGLUNCH I SJU SERVERINGAR INKLUSIVE NOGA UTVALDA VINER
SERVERAS ENDAST FREDAGEN DEN 27 APRIL 2018

AMUSE-BOUCHE

Vinkokt blåmussla

i sitt skal med odlad italiensk kaviar, äpple och dill

Hyvlad vårtryffel

på brioche med blomkål och gruyère

FÖRSTA SERVERINGEN

Vit sparris

med ramlökschips, Frøya-lax och brynt smör

ANDRA SERVERINGEN

Gratinerat ostron

med rödbetsgranité, getostsmulor och chili

TREDJE SERVERINGEN

Halstrad kammussla

med krämig och frasig morot, citronverbena och pilgrimsvinägrett

FJÄRDE SERVERINGEN

Piggarvarfilé

med smörsås, luftig mandelpotatis, gurka och krispig färskpotatis

FEMTE SERVERINGEN

Hängmörad ryggbiff

Med honungsglaserad palsternacka, rött vin, oxmärg och änglahår

LITEN OSTSERVERING

Rökt brie från Jämtland

med tomatmarmelad och dinkelknäcke

SJÄTTE SERVERINGEN

Värens sorbet

på söt gurka & citron med rostad vit choklad, druvor, ängsyra & krämig kokos

TILL KAFFET

Marmelad, hasselnötskräm och rulltårta

1495:-/PERSON
INKL. VINPAKET

Bockholmen

HAV & RESTAURANG