

# ORANGERIET

SOMMAREN 2021

H A V & R E S T A U R A N G

Vi önskar ert **enhetliga** val av meny, med undantag för eventuella allergier/  
vegetarianer, senast två veckor innan ert besök.



## DRINKTILLTUGG

När vädret är härligt serveras drinktilltugget på bryggan utanför Orangeriet

**Snacks** 165 kr/gäst

Pizza med tunt skivad färskpotatis, löjrom och gräslök

Pizza på sommartryffel och grön sparris

**Snacks** 135 kr/gäst

Stora gröna mandeloliver, skivad serranoskinka, tryffelsalami  
och frasig fetaost från ugnen

**Snacks** 135 kr/gäst

Smaksatta ostron

Vi öppnar blandade storlekar ostron på is,  
vi smaksätter med eld, hetta och asiatisk sälta

**Ostbricka – kan det bli härligare** 135 kr/gäst

Vi dukar upp 7 sorters ostar, från en krämig brie till en stickig  
blåmögelost, kex, söt membrio, vindruvor och rädisor



## FÖRSTA SERVERINGEN VID BORDET

**Burrata** 185 kr/gäst

med hummergaspacho och avokado

**Löjrom från Hickey Bros fishery** 195 kr/gäst

Serveras med krispig potatiskaka, syrad grädde  
och hackad sommarlök

**Räkcocktail** 155 kr/gäst

Klassisk räkcocktail med vit sparris och cocktailsås

**Grillad vitello tonato** 185 kr/gäst

Tunna skivor kalv med grillad och krämig tonfisk

---

Har ni allergier eller vill ni veta exakt vad maten innehåller?  
Fråga oss så berättar vi!



## ANDRA SERVERINGEN

*Dukas ut på olika fat och i skålar direkt på bordet  
som en familjeservering*

### **Havets läckerheter- bouilabaisse** 795 kr/gäst

En kavalkad av grillade skaldjur och ugnsstekta fiskar, serveras på fat, och i vackra skålar kommer en mustig soppa på hummer och saffran, krispiga grönsaker, krämig aioli, salsa verte och vitlöksbröd

### **Grisfest – vi tänder upp dom kulörta lamporna och njuter av livet** 495 kr/gäst

Vi äter helstekt spädgris från lerfat, grillad gröns sparris, sallad på tomat och zucchini, fetaost, rostad klyftpotatis, stesky från grisen, citronaioli, och pistou

### **Grillfest** 695 kr/gäst

t-benstek, feta franska kycklingar och kalventrecote grillat och ugnsbakat, rostad färsipotatis, frasig getost, tomatsallad, krispiga gröna ärtor och bönor, stora skålar med nyslagen syrlig bearnaise

### **Oxfile Provençal classic** 450 kr/gäst

rosastekt oxfile i tjocka skivor, råstekt sommarpotatis i vitlök och persilja, grillade röda tomater, knippen med krispiga haricotverts, oxsvanssky och vitlökssmör



## SÖTT AVSLUT

*Vi dukar upp direkt på bordet,  
alla förser sig själva efter bästa aptit*

### **Tårtabit** 110 kr/gäst

hallon och jordgubbstårta med vaniljkräm och hallonsås

### **Paj från vedugnen** 110 kr/gäst

ljummen paj på persika och mandel med frangelico-grädde

### **Friterad banan** 135 kr/gäst

varm choklad från ugn, vanilj & rökig tequila dip