

# ATELJÉN

SOMMAREN 2022  
H A V & R E S T A U R A N G

Ert val av enhetlig beställning av tre serveringar  
(anpassning för kostavvikelse gör vi såklart efter menyval)



## FÖRSTA SERVERINGEN

**TOAST SKAGEN** 195 kr  
räkor, dill, citron & löjrom

**INKOKT VIT SPARRIS** 145 kr  
grillad citroncrème, forellrom, hasselnötter, gräslök

**BURRATA** 155 kr  
inkokta körsbär, grillad tomat, mandel och brynt smör



## ANDRA SERVERINGEN

**STEAK FRITES** 345 kr  
Husets entrecote, pommes frites, tomat & grönkålssallad samt bearnaise

**RÖDING** 320 kr  
Sandefjordsås, 3 x rom, potatispuré, syrlig sallad på gurka, fänkål och fläder

**MIXED GRILL** 445 kr  
Grillad entrecote, lammrostbiff, tryffelfärserad kyckling serveras på stora fat  
Till detta kommer frasig potatis och jordärtskocka, krispiga primörer, tomat & grönkålssallad, syrlig bearnaise, tryffelmajjo & chilioli

**FRUTTI DI MARE** 445 kr  
Rostad havsabborre, bakad röding, vitlöksstekta gambas serveras på stora fat  
Till detta kommer frasig potatis och jordärtskocka, krispiga primörer, tomat & grönkålssallad, syrlig bearnaise, tryffelmajjo & chilioli

**CONFITERAD PORTABELLO** 265 kr  
kronärtskocka, oliver, citronaioli, tomat, gremolata och gnocchi



## TREDJE SERVERINGEN

**BAKAD RABARBER** 105 kr  
jordgubbar, rostad mandelkaka och vaniljparfait

**CRÈME BRÛLÉE** 90 kr

**FRANSK CHOKLADTARTE** 110 kr  
med mörk chokladcrème, rostad vit choklad, mjölkchoklad och hallonsorbet

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



## DRYCKESPAKET

---

### VINPAKET "GODA VINER" 595 kr/person

Cava med påfyllning vid ankomst, 1 glas till förrätten, 2 glas till varmrätten samt 1 glas dessertvin

### VINPAKET "ÄNNU BÄTTRE" 795 kr/person

Champagne med påfyllning vid ankomst, 1 glas till förrätten, 2 glas till varmrätten samt 1 glas dessertvin

### ALKOHOLFRITT PAKET 495 kr/person

