
Sällskaps meny

Förrätter

Two's variation på toast Skagen med laxrom, gräslök, pepparrot på grillad amerikansk muffins. (G)(L) 105 :-

Carpaccio serveras med sallad med tomater, schalottenlök, vitlök, basilika och rostade pinjenötter. 105:-

Gulärts tempoh med krassesallad, pepprig rucola, citron, bovete samt ponzu. 105:-

Varmrätter

Pepparstek ryggbiff från grainfeda djur, serveras med pepparsås, bönor, svamp och småbakpotatis med vitlöksmör. (L) 285:-

Tempererad torsk (hällefundra) med hummersås, dill, handskalade räkor, gurka, olivolja, laxrom och potatispuré. (L) 285:-

Pulled Oumph, serveras med spetskål, vårlök, avocado, sesamfrö, sesamolja, sötpotatis och vitlök. 285:-

Desserter

Choklad fondant med hallon och dulceglass. (L)(G)77:-

Creme brulée med mangosallad, mynta och mörkrostade sesamfrö. (L) 77:-

Chokladtryffel något litet smått till kaffet. (L) 24 :-



Jag hälsar dig välkommen till bords och låt dig väl smaka av vår vällagade mat.

Mathias Askman
Kökschef

Innehåller: G = Gluten, L = Laktos, N = Nötter, V = Vegetarisk