SJÖFARTSHUSET
FEST OCH KONFERENS

SJÖFARTSHUSETS KLASSIKER

1.

LÖJROM · RÖDING · ÄGGULA
Löjrom / lättrökt röding / gravad äggula / syrad grädde /
pepparrot / inlagd silverlök / dill

RÅDJUR · RÖDBETA · SVARTA VINBÄR
Stekt rådjursfilé / lardo / tryffelsky / saltbakade rödbetor /
vinbärskräm / fermenterade vinbär / svamp / riven tryffel

HJORTRON · PUNSCH · MANDEL
Lättsockrade hjortron / punschglass / marinerade vita russin /
vaniljskum / mandelmaräng

Pris: 855:- (763:- exkl. moms)

2.

ANKLEVER · VINDRUVOR · SAUTERNES
Sjöfartshusets klassiska ankleverterrine / semitorkade druvor / Sauternesgelé /
frissésallad / tryffelvinaigrette / salta mandlar / brioche

HÄLLEFLUNDRA · FORELLROM · LANTÄGG
Stekt hälleflundra / forellrom / brynt smörhollandaise / pocherat lantägg /
blomkål / pepparrot / syrad gulbeta

PÄRON · SOCKERKAKA · MANDELMJÖLK
Päronsorbet / rostad sockerkakscrème / mandelmjölk / pocherat päron /
citrontimjan / fermenterade krusbär / stekt pistage

Pris: 819:- (731:- exkl. moms)

3.

HUMMERSOPPA ANNO 1962
Sjöfartshusets klassiska hummersoppa / kokt hummer /
lättsyrade betor / cruditéer / örter / oststång

FASAN · JORDÄRTSKOCKA · LINGON
Stekt fasanbröst / trytferad mousselin av låret / lingonsky / jordärtskockscrème /
friterad jordärtskocka / säsongens primörer

ÄPPLE · TONKABÖNA · VANILJ
Pannacotta smaksatt med Tahitivanilj & tonkaböna / äppelsorbet /
marinerat Ingrid Marie äpple / äppelkompott / kanel & calvadoskaka / caramel

Pris: 736:- (657:- exkl. moms)