

VÅRA TILLTUGG

Pocherat ostron

Syrad grädde - Pepparrot - Dill - Grönt äpple

95:-/st

(85:-)

Kalixlöjrom

Petit choux - Lagrad ost - Riven äggula - Syrad lök – Gräslök

110:-/st

(98:-)

Tryffeltoast

Pata negra - Karamelliserad lök - Gruyère

95:-/st

(85:-)

Petit choux

Vintertryffel - Hasselnötter - Gammel knas - Krispig lök

95:-/st

(85:-)

Stör Caviar (Husa gold 8 gr.)

Petit choux - Syrad grädde - Picklad schalottenlök – Gräslök

165:-/st

(147:-)

Jordnötter / Salta Pinnar / Chips

35:-/p

(31:-)

Friterade Marconamandlar / Marinerade Oliver

65:-/st

(58:-)

CANAPÉER

Osetra caviar

Syrad grädde – Rökt äggula – Syrad lök

Hummer

Sveciaost – Krondill – Citron

Anklever

Sauternes – Hasselnöt

Sotad oxtartar

Shiitake – Tryffel – Parmesan

110:-/st

(98:-)

Skagen

Löjrom – Dill – Citron

Grillad avokado

Löjrom – Silverlök - Gräslök

Regnbågslax

Citron – Rökt forellrom - Dill

Rökt ren

Pepparrot – Krasse – Sotad lök

Tryffel

Parmesan – Hasselnöt

85:-/st

(76:-)

Januari – Mars

Meny 1

Kalixlöjrom

Rökt grädde - Variation på jordärtskocka - Isad schalottenlök – Krasse – Friterad schalottenlök

Tjärglaserad Hjortytterfilé

Enisrökt hjortkorv - Sellerirot - Blåbär - Vinterkål - Färsklök - Granskott

Valrhonachoklad

Ananas - Passion - Rom - Pekannöt - Sanshopeppar – Saltkola

825:-

(737:-)

Meny 2

Hängmörad oxe

Tryffel - Fikon - Anklever - Hasselnöt - Champinjon

Rimmad & Eldad Skreirygg

Purjolöksterrine - Smördeg - Forellrom - Gurka - Citrongräs - Blåmusselsmörsås

Litchi & grönt te

Ekologisk citron – Krusbär - Kondenserad mjölk - Mördeg - Lime - Svart citron

825:-

(737:-)

Meny 3

Bakat lantägg från Mia

Svartrot - Parmesan - Potatisskum - Vintertryffel - Kåldashi

Glödbakad kålrabbi

Purpurkål - Pistage - Smördeg - Svartvinbär - Kålskott - Toppmurkla

Valrhonachoklad

Ananas - Passion - Rom - Pekannöt - Sanshopeppar - Saltkola

765:-

(683:-)

Meny 4

Vitello tonnato

Kalvfilé - Tonfisktartar – Kalix löjrom - Bakad äggula - Kapris - Olivolja

Råstekt hummer

Mousseline - Kaviar - Saltbakad sellerirot - Fermenterad citron - Champagnesmörsås

Sotad Wagyu

Tryffel - Purjolök - Pistage - Vinterkål - Bränd grädde - Grillad oxsky

Valrhonachoklad

Ananas - Passion - Rom - Pekannöt - Sanshopeppar - Saltkola

1195:-

(1067:-)

LÄGG TILL OSTAR MELLAN VARMRÄTT OCH DESSERT

Tre sorters ost efter säsong

25 gr./st. serveras med Sjöfartshusets marmelad, syrat smör samt körsbär- och valnötsbröd

135:-

(121:-)

April - Juni

Meny 1

Sotad & rabarberglaserad kammussla

Grillad gurka - Pepparrot - Kålrabbi - Sojapärlor - Grön jordgubbe - Rabarber & rosdashi

Örtstekt & rökbakad kalvrygg

Champagne & Körvelkorv - Krusbär - Vårprimörer från Lilla Labäck - Toppmurkelvelouté

Färska jordgubbar

Svartvinbärsblad - Kärmjolk - Mandel - Yoghurtmaräng - Blommor från Lilla Labäck

825:-

(737:-)

Meny 2

Smörstekt kalvbräss eller filé

Nässlor - Ramslök - Ogräs - Bakad äggula - Toppmurkla - Bränd grädde

Stekt piggvar

Vit sparris - Rabarber - Forellrom - Spansk körvel - Färsklök - Spritärta - Vitvinsås

Rabarber & Jordgubbe

Fläder - Gräddfil - Kardemumma - Svart sesam - Myskmadra

825:-

(737:-)

Meny 3. Vegetarisk

765:- (683:-)

Meny 4. 4-rätters

1195:- (1067:-)

Juli

Tartar på hängmörad & grillad ox

Spetspaprika - Rostad & picklad tomat - Ramslök - Ogräs - Rostat kycklingskinn

Rimmad & eldad torskrygg

Spritärtor - Mynta - Sparris - Rabarber - Grillad citron - Smörsås - örter & blommor från Mia

Smultronsorbet

Vit choklad - Rosor - Citron - Jordgubbar - Råkräm - Maräng – Bipollen

825:-

(737:-)

LÄGG TILL OSTAR MELLAN VARMRÄTT OCH DESSERT

Tre sorters ost efter säsong

25 gr./st. serveras med Sjöfartshusets marmelad, syrat smör samt körsbär- och valnötsbröd

135:-

(121:-)

Augusti – September

Meny 1

Kantareller

Kalixløjrom - Syrad grädde - Gräslök - Brioche

Krondillskokta svenska kräftor 1/2kg

Surdegsbröd - Dansk rågbröd - Syrat smör – Potkäs - Västerbottensost – Kryddost

Bakat & rått äpple

Mandelmassa - Kardemummaglass - Rosmarinskola - Kavring – Kanel

825:-

(737:-)

Meny 2

Kryddbakad svensk regnbåge

Kräftor - Krondill - Rädisa - Havgus - Rågbröd - Forellrom

Helstekt vildand

Pressbakat lår - Potatisskum - Tryffel - Sommarkål - Grönt från Lilla Labäck - Grillad sky

Bourbonglass

Lingon - Sockerkaka - Saltkola - Granskott - Maräng – Gårdsgrädde

825:-

(737:-)

Meny 3. Vegetarisk

765:- (683:-)

Meny 4. 4-rätters

1195:- (1067:-)

LÄGG TILL OSTAR MELLAN VARMRÄTT OCH DESSERT

Tre sorters ost efter säsong

25 gr./st. serveras med Sjöfartshusets marmelad, syrat smör samt körsbär- och valnötsbröd

135:-

(121:-)

Oktober - December

Meny 1. **825:-** (737:-)

Meny 2. **825:-** (737:-)

Bordsbuffé

Hantverksill x3 - Rökbakad svensk regnbåge - Gubbröra med Kalixlörrom - Potkäs - Rågbröd - Dillkokt potatis

Confiterad julanka

Ank- & grönpepparkorv - Grillade plommon - Tryffel - Vinterkål - Madeirasky

Valrhonachoklad

Kärnmjölksglass - Körsbär - Bourbon - Saltkola - Mandel - Muskot

Meny 3. Vegetarisk

765:- (683:-)

Meny 4. 4-rätters

1195:- (1067:-)

Menyerna är anpassad för middagar upp till 60 gäster, är ni fler kan mindre justeringar göras i samråd med er.

Råvarorna kan komma att ändras beroende på väder, tillgång och säsong.

Vi reserverar oss för eventuella prisändringar.