

THE CHAMBERLIN



**Sällskapsmeny för 10 personer eller mer,
En meny serveras för hela sällskapet.**

menu 1

ARTIC CHAR AND GINGER

Gravad Röding, sojapärlor, rättika, gurka, Ingefärsmajonnäs
Cured artic char, soya pearls, radish, cucumber, ginger mayonnaise

BEEF CHEEK AND BLACK TRUFFLE

Långbakad Oxkind, crème på sockermajs, kronärtskocka, tryffelsky
Slow braised beef cheek, crème of sweet corn, artichoke, truffle jus

CHOCOLATE AND ALMOND

Tartelett med chokladcrème smaksatt med tonkaböna, rostad mandelglass, citronkolacrème
Tartelette with chocolate cream flavored with tonka bean, roasted almond ice cream, lemon creme caramel

menu 2

YELLOW BEET AND HAZELNUT

Bakad gulbeta, crème på Sivans Sveciaost, endive, lönnsirap, rostade hasselnötter
Baked yellow beet, crème of "Sivans age Svecia cheese", endie sald, maple syrup, roasted hazelnuts

RAINBOW TROUT AND GREEN BEANS

Bakad regnbåge, smörslungade gröna bönor, regnbågsrom, vitvinsås
Baked rainbow trout, butter tossed green beans, trout roe, white wine sauce

QUEENS BERRIES AND SESAME

Hallonpudding, sorbet och råröda blåbär, brynt smörsockerkaka, rostade sesamfrön
Raspberry panna cotta, sorbet and stirred blue berries, brown butter sponge cake, roasted sesame

2 rätter för 407 kr eller 3 rätter för 487 kr

Vi anpassar menyerna till ev. allergier eller kostavvikelser

Vi reserveras oss för mindre förändringar i menyn beroende på säsong och tillgång på råvaror

