BLÅ

Farbror



BLÅ Farbror

JULMENY

Cognacspetsad hummersoppa

Oxfilé provencal, Helstekt oxfilé serveras med råstekt potatis, vitlökssmör, grillad tomat

Saffransglass med krispig pepparkakscrumble

Tidig sittning: 16.30-18.30 - 525Kr
Övriga sittningar: 595 kr

DRYCKESMENYN

GIVETVIS HAR VI FLERA ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

15 cl Robert Mondavi Vint Chardonnay (USA)
15 cl Xavier Grenache (Rhône, Frankrike)
eller
15 cl Chateau Ste. Michelle – Retro Cabernet Sauvignon

295:- / person
Lägg till ett glas Cava för 105:-

UNDRAR NI OM ALLERGIER ELLER URSPRUNG-
MEDDELA PERSONAL

FÖRRÄTTER

Hemgjord pasta fylld med kantareller, ricotta serveras i svampbuljong	175:-
Cognacsspetsad hummersoppa med dillolja samt handskalade räkor	195:-
Skagen på smörstekt brioche	185:-
40 gram Löjrom från Kalix serveras på råraka med rödlök, gräslök samt smetana	295:-
Sotad Råbiff på Svenskt innanlår med jalapenorelish, syrad gurka, Gruyère & potatis krisp	180:-

VARMRÄTTER

Sydfransk grönsaksragu med smashad parmesanpotatis & friterad fetaost samt marcona mandlar	265:-
Gös med handskalade räkor, pepparrot samt brynt smör & kokt potatis	305:-
Bouillabaisse på hummerfond med saffran, lök, vitlök samt fänkål serveras med aioli och stekt bröd	275:-
Oxfilé Provençal, 180 gram oxfilé serveras med råstekt potatis, ört- & vitlökssmör samt grilltomat och rödvinssås	345:-

BLÅ Farbror

UNDRAR NI OM ALLERGIER ELLER URSPRUNG-
MEDDELA PERSONAL

BLÅ Farbror

DESSERT

Pistage Crème Brûlée	125:-
Saffransglass med pepparkakscrumble	130:-
Kula citronsorbet	45:-
Kula citronsorbet + 4 cl Limoncello	135:-
Chokladtryffel	42:-

UNDRAR NI OM ALLERGIER ELLER URSPRUNG-
MEDDELA PERSONAL