

Gruppmeny & Bokningsregler gällande större sällskap

Här kommer vår gruppmeny för hösten 2026.

Vid bokning av större sällskap 6 personer och uppåt erbjuder vi en set meny, vilket innebär att hela sällskapet väljer samma förrätt, varmrätt och dessert. Givetvis kan man välja endast varmrätt, eller förrätt & varmrätt etc.

Detta för att vi ska kunna ge er den bästa möjliga upplevelsen och säkerställa ett smidigt serveringsflöde.

Självklart tar vi hänsyn till allergier och intoleranser och anpassar menyn vid behov. Vi behöver ert menyval senast 4 dagar före ankomst, och slutgiltigt antal gäster senast 2 dagar innan bokat datum. Ej avbokade platser efter detta debiteras.

Förrätter

Stuvade Kantareller på Toast med nyrviven parmesan 185:- (Vid säsongslut blir trattkantareller)

30 Gram Löjrom från Kalix på brioche serveras med rödlök, gräslök samt smetana 295:-

Farbror Blås Skaldjursröra på hummer, krabba & räkor serveras med hummer & chilimajonnäs på smörstekt toast 195:-

Råbiff på Svenskt innanlår, med friterad ingefära, asiatisk svartpeppardressing & jalapeno majonnäs 185:-

Carpaccio på oxfilé med pesto, kaprisbär, parmesan och balsamicosirap – 195 kr

Varmrätter

Torsk med handskalade räkor, pepparrot, brynt smör samt nykokt potatis 355:-

Farbror Blås heta fiskgryta med handskalade räkor, aioli och bröd – 265 kr

180 gram Oxfilé tournedos med Café de Paris-smör, grönsaker samt potatiskrockett 365:-

200 gram Entrecoté från Uruguay serveras med pommes frites, tomatsallad samt hummerbearnaisesås 465:-

Desserter

Crème brûlée 120kr

Pavlova med rårörda bär, färskost & choklad 135:-

Kula av Veckans Glass/Sorbet 45:-

Chokladtryffel – 38 kr

Återkom gärna med ert menyval, antal gäster samt eventuella allergier eller specialkost.