



4-RÄTTERS MIDDAG

FRÅN 30 JAN 2023

Allt vi serverar lagar vi från grunden med passion och respekt för råvarorna och enligt vår egen filosofi Clean Eating by us. Vi strävar efter att i största möjliga mån använda ekologiska och närodlade råvaror.

Gyoza toppad med rimmad gurka, bränd tomatemulsion, sojainkokt päron, picklad ingefära, torkad gräslöksblomma, tångkaviar samt wasabiostat bovete
Gyoza topped with rimmed cucumber, burnt tomato emulsion, soy-infused pear, pickled ginger, dried chive flower, seaweed caviar and wasabi-roasted buckwheat



Askad skrei torsk med skaldjurssås, potatiskrokett och friterat kycklingskinn
Ashed skrei cod with seafood sauce, potato croquette and fried chicken skin



Ryggbiff med kaffesmör, rostad körvelrot, hö rökt smålök, skysås och chips på jordärtskocka
Sirloin steak with coffee butter, roasted chervil root, hay smoked chives, gravy and chips on artichoke



Crème Brulee toppad med hallonsorbet och basilikasocker
Crème Brulee topped with raspberry sorbet and basil sugar

Pris 620 kr/person plus moms.

Eventuell avvikande kost meddelas till
meetings@hufvudstagard.se minst 4 dagar före ankomst.