

swedish taste

Restaurang

KORT OM SWEDISH TASTE

Swedish taste grundades år 2000 och ägs och drivs av Magnus Lindström, Årets Kock samt tvåfaldig olympisk guldmedaljör inom gastronomi. Vår vision är att kunna erbjuda "innovativa upplevelser inom mat och dryck". Regelbundet besöker vi nya spännande mat- och dryckeskulturer runt om i världen för att hämta kunskap, inspiration och förnyelse.

RESTAURANG

Maten vi serverar i vår restaurang präglas av fräscha och tydliga smaker med lättsam och lekfull attityd runt varje rätt. Du kan beställa à la carte eller varför inte prova någon av våra uppskattade smakmenyer med väl valda drycker till.

BUTIK & KAFÉ

Alldeles bredvid restaurangen hittar du vår Butik & kafé. Där kan du prova en välsmakande snabblunch eller fika. Du kan också köpa allt från vår egen kvittenmarmelad till en hel middag som vi förberett åt dig. Varför inte låta oss ta hand om din nästa catering?

KONFERENS

I våra konferens- och styrelserum finns den rätta atmosfären för möten av olika slag och storlekar. Vi välkomnar alla sällskap från 1 till 100 personer. Med utsikt över hamnen och Göteborgs Operan erbjuder vi en fantastisk miljö, personlig service och förmånliga kreativa konferenspaket.

MATLAGNINGSSTUDIO

Att laga mat tillsammans med våra duktiga kockar är en social och mycket uppskattad aktivitet. I vår studio sätter endast fantasin gränser för vad som kan arrangeras oavsett det handlar om workshops eller hela konferenspaket.

Smaklig afton

HÖSTMENY

Serveras till samtliga i sällskapet

BJÖRKRÖKT KOLJARYGG

Syrade råräkor med vinbär, trädgårdskål & räksmör

KALVBRÄSS & HYVLADE CHAMPINJONER

Lufttorkad kalvbringa med kycklingsky, gröna enbär & harsyra

VATTENSTEKT SPÄDGRISNACKE

Värmländska kantareller med frasig vitlök & rostade hasselnötter

NYPON FRÅN UGGLARP

Rosmaringlass med brynt smör med mandel & körvel

Meny 635 kr / 77 € per person

Dryckespaket 525 kr / 64 € per person

I SÄSONG

Serveras till samtliga i sällskapet

BJÖRKRÖKT KOLJARYGG

Syrade råräkor med vinbär, trädgårdskål & räksmör

KALVBRÄSS & HYVLADE CHAMPINJONER

Lufttorkad kalvbringa med kycklingsky, gröna enbär & harsyra

VÄXTRIKET

Rödbetor från Gotland med hallonvinäger & lakrits

RÅDJUR FRÅN SMÅLÄNDSKA SKOGARNA STEKT I VILDPEPPAR

Granisrökt tunga, mogna fläderbär med pumpa och torkad svartkål

ÄDELOST FRÅN PÅVERÅS GÅRDSMEJERI

Sensommar päron med kallpressad rapsolja från Julita & makadamianötter

VILDCHOKLAD FRÅN BOLIVIA

Torkad choklad med viol, björnbär & sorbet på gräddfil

Meny 795 kr / 96 € per person

Dryckespaket 695 kr / 84 € per person

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn

MENY TASTE

Serveras till samtliga i sällskapet

NORSKA PILGRIMSMUSSLOR

Skivat höstäpple med karljohansvamp, citron & isad gurka

BJÖRKRÖKT KOLJARYGG

Syrade råräkor med vinbär, trädgårdskål & räksmör

KALVBRÄSS OCH HYVLADE CHAMPINJONER

Lufttorkad kalvbringa med kycklingsky, gröna enbär & harsyra

VÄXTRIKET

Rödbetor från Gotland med hallonvinäger & lakrits

RÅDJUR FRÅN SMÅLÄNDSKA SKOGARNA STEKT I VILDPEPPAR

Granisrökt tunga, mogna fläderbär med pumpa och torkad svartkål

ÄDELOST FRÅN PÅVERÅS GÅRDSMEJERI

Sensommar päron med kallpressad rapsolja från Julita & makadamianötter

NYPON FRÅN UGGLARP

Rosmaringlass med brynt smör med mandel & körvel

VILDCHOKLAD FRÅN BOLIVIA

Torkad choklad med viol, björnbär & sorbet på gräddfil

Meny 995 kr / 120 € per person

Dryckespaket 825 kr / 100 € per person

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn

FÖRRÄTTER

KALVBRÄSS & HYVLADE CHAMPINJONER
Lufttorkad kalvbringa med kycklingsky, gröna enbär & harsyra
235 kr / 29 €

BJÖRKRÖKT KOLJARYGG
Syrade råräkor med vinbär, trädgårdskål & räksmör
210 kr / 25 €

NORSKA PILGRIMSMUSSLOR
Skivat höstäpple med karljohansvamp, citron & isad gurka
220 kr / 26 €

VÄXTRIKET
Rödbetor från Gotland med hallonvinäger & lakrits
165 kr / 20 €

VARMRÄTTER

VINBAKAD BERGTUNGA
Jordärtskocka, kakao & tryffel
355 kr / 43 €

VATTENSTEKT SPÄDGRISNACKE
Värmländska kantareller med frasig vitlök & rostade hasselnötter
295 kr / 36 €

RÅDJUR FRÅN SMÅLÄNDSKA SKOGARNA STEKT I VILDPEPPAR
Granrisrökt tunga, mogna fläderbär med pumpa och torkad svartkål
385 kr / 45 €

FRITERAT SPRÄTTÄGG
Havtorn från Orust med morot, citrongräs & ingefära
225 kr / 27 €

DESSERT

ÄDELOST FRÅN PÅVERÅS GÅRDSMEJERI
Sensommar päron med kallpressad rapsolja från Julita & makadamianötter
125 kr / 15 €

VILDCHOKLAD FRÅN BOLIVIA
Torkad choklad med viol, björnbär & sorbet på gräddfil
125 kr / 15 €

NYPON FRÅN UGGLARP
Rosmaringlass med brynt smör med mandel & körvel
125 kr / 15 €

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn