

**SÄLLSKAPSMENYER HÖSTEN 2011**  
**GROUP MENUS AUTUMN 2011**

Dessa menyer serveras till hela sällskapet. Vi behöver er beställning senast en vecka innan ankomst.

*These menus are served to the whole party. We need your choice one week prior your visit.*

**MENY 1 / MENU 1**

**MARINERADE PILGRIMSMUSSLOR, HAVSKRÄFTA & KRISPIGT OSTRON**

Havssallad på röda alger, frissé sallad & ljus soja samt isad gurka

*Marinated scallops, langoustines & crispy oysters served with sea salad on red algies, frissé salad, light soya & iced cucumber*

**VINKOKT BERGTUNGA**

Syrade kantareller med allmogepotatis, sommar tryffel och kalvbräsa

*Wine infused lemon sole with soured chanterelles, rustic potatoes, summer truffle & veal sweetbreads*

**VILD CHOKLAD "SANDWICH"**

Krispiga havtornmaränger, kryddtagetes & rooiboste

*Wild chocolate "sandwich" with crispy sea buckthorn meringues, herb marigold & rooibos tea*

Meny / Menu

595kr

**MENY 2 / MENU 2**

**PEPPARSTEKT RYGGBIFF FRÅN DALSJÖFORS**

Serveras med anklever, pistage & aprikos

*Pepper fried sirloin steak served with duck liver, pistachio & apricots*

**TORSKRYGG BAKAD MED KRONDILL & HAVSKRÄFTA**

Rostad jordärtskocka, trädgårdssyra & rimmad Västeråsgrurka

*Back of cod baked with dill & langoustines with roasted Jerusalem artichoke, garden sorrel & salted cucumber*

**MANDELKARAMELL**

Glass på mandelkaramell, björnbär & ljungr

*Almond caramel with almond caramel ice cream, blackberries and heather*

Meny / Menu

615kr

**swedish taste™**

Restaurang | Mat & Vin studio | Konferens | Butik & kafé | Catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)

**MENY 3 / MENU 3**

**ENRISRÖKT ABBORRE FRÅN MÄLAREN**

Halländska rötter & fläderbärskapris samt picklade råräkor

*Juniper smoked perch with roots and elderflower capers and pickled raw prawns*

**SPÄDGRIS SJUDEN MED KASTANJER**

Buljong med grillad citron & persiljerot

*Suckling pig broiled with chestnuts, grilled lemon stock and root of parsley*

**BRILLANT SAVARIN**

Blekselleri, vallmofrö & macadamianötter

*Brillant savarin, celery, poppy seeds & macademia nuts*

**VILD CHOKLAD "SANDWICH"**

Krispiga havtornmarängar, kryddtagetes & rooiboste

*Wild chocolate "sandwich" with crispy sea buckthorn meringues,  
herb merigold & rooibos tea*

Meny / Menu

635 kr

**Dessa menyer kan kombineras med ett noga utvalt vinpaket från**

***These menus can be combined with a carefully selected wine package***

**From;**

**395-595 kr**

**swedish taste™**

Restaurang | Mat & Vin  
studio | Konferens | Butik & kafé | catering

031-13 27 80 [www.swedishtaste.com](http://www.swedishtaste.com)