

## SOMMAREN I CITY MENY 2019

### Förrätter

#### **Sparris/ Asparagus \***

Grillad sparris med en stekt tahinismakande bönmedaljong och en syrlig salsa.  
Grilled green asparagus with a pan fried tahini flavoured bean medallion  
and a tart salsa

#### **Siltallrik/ Herring Platter \***

Stjärnanissill med rödlök, dill- och vitlöksill, wasabi- och ingefärssill.  
Ardbegsmör, spisknäcke, prästost och färskpotatis.  
Star anise flavoured pickled herring with red onion, dill and garlic pickled herring, wasabi  
and ginger pickled herring.  
Served with Ardbeg butter, crispbread, prästost cheese and potatoes.

### Varmrätter

#### **Abborrfilé/ Perch fillet**

Smörstekt, med grillad citron, persilja, brynt smör och färskpotatis.  
Pan fried in butter, served with grilled lemon, parsley, browned butter and potatoes

#### **Biff Rydberg/ Beef Rydberg \***

En klassiker i vår tappning.  
Tärnad oxfilé sprayad med Ardbeg Ten.  
Ölbrässerad smälök och en senapskräm smaksatt med Ardbeg Ten.  
Our version of this classic Swedish dish.  
Diced beef tenderloin sprayed with Ardbeg Ten  
Served with pearl onions braised in beer and mustard cream flavoured with Ardberg Ten.

### Desserter

#### **Bärpaj/ Berry pie**

Nybakad knäckig smulpaj med vår vaniljsås och flisad vaniljglass. Freshly baked toffee  
crumble pie with our home-made vanilla sauce and vanilla ice cream

#### **Ardbeg \***

Whiskypetsad mocca- och chokladglass. Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och  
mandel. Whisky laced mocha and chocolate ice cream Served with toffee crunch cream,  
roasted pistachios and almonds. Serveras med kolaknäckcrème och rostad pistage och  
mandel.

**395 kr**