

SK

MAT & MÄNNISKOR

Hej!

Tack för din bokning.

Med smaker från vårt svenska matarv lagar och serverar vi modern mat och dryck med råvaror tagna direkt ur säsongen från våra fantastiska odlare, bönder och producenter.

Här på SK Mat och Människor blir köket en öppen och naturlig del av matsalen. Restaurangen är byggd i ett hus från 1915 på Johannebergsgatan 24, där vi tillsammans med arkitekten har försökt att bevara en känsla från denna tid fast i modern tappning.

Råvaror som vi bl.a. arbetar med just nu är grön sparris, hälleflundra, vit sparris AAA, bläckfisk, torskrygg, hängmörad biff, svenskt Lamm, ost från Vilhelmdals gårdsmejeri, rabarber, jordgubbar m.m.

Vi byter meny efter den svenska säsong vi befinner oss i och efter vad vi tycker är de bästa råvarorna att arbeta med. Ni kan senast dagen innan er bokning få reda på menyn för era gäster. Börja med att välja hur många rätter ni vill äta och återkom gärna senast tre arbetsdagar innan ankomstdagen angående vilken storlek på meny ni önskar samt ev allergier samt specialkost.

Vi serverar en och samma meny för samtliga i sällskapet.

Vi kompletterar gärna menyn med utvalda viner som passar bra.

Vårt val av fyra rätter (avsätt minst 2 h) 650

Vinpaket standard 395/premium 595

**

Vi reserverar oss för ändringar i meny samt priser.

Vi tillämpar avbokningsregler enligt Visita.

Vid avbokning senare än 3 dagar innan ankomst debiteras 100% för maten.

Välkomna!