

5-rätters meny med skaldjursplateau

Aptitretare

Crostini med skagenröra på handskalade räkor, toppad med gräslök
Löjromskrustad med rödlök på toppen och citronkräm i botten

Förrätt

Hummersoppa med färskt hummerkött och örttopping som serveras med en
liten västerbottentost

Skaldjursplateau

1/2 hemkockt hummer, 3st Franska ostron, 2st krabbklor
En näve färska räkor samt en näve rökta räkor
Serveras med grillat surdegsbröd och 5st hemlagade såser

Mellanrätt

Halstrad kammussla med smält vitlöksmör, knaperstekt rökt kalkonbröst
och riven Västerbottenost på en bädd av citrusdresserad rucola

Dessert

Oyster Bars berömda Crème Brûlée

Pris: 798kr per person

Varmt välkomna!

