

BRUNCH PÅ SPRITMUSEUM

FÖRSTA SERVERINGEN

Buljong på havskräfta med svartkål och rotselleri

-

Sotad endiv med syrad grädde och kapris

-

Grisrillette med grov senap och saltgurka

VARMRÄTT

Röding med beurre blanc och gräslök

-

Svensk biff med timjan och vitlök

-

Pocherat ägg med kastanjer och brynt smör

Alla varmrätter serveras med jordärtskocka och sotad vinterspenat

DESSERT

Grillade clementiner med syrad gräddglass och maräng

Trerättersmeny 450 kr

TILLVAL

Sivans lagrade hårdost med kvittenmarmelad 85 kr

TILL BARN

Pasta bolognese med parmesan 100 kr

Fritt val av ½ varmrätt 125 kr

BRUNCH AT SPRITMUSEUM

FIRST SERVINGS

Langoustine broth with black cabbage and celeriac

-

Charred endive with sour cream and capers

-

Pork rilette with mustard and cornichons

MAIN COURSE

Trout with beurre blanc and chives

-

Swedish aged beef with thyme and garlic

-

Poached egg with chestnuts and browned butter

All main courses are served with jerusalem artichokes and charred spinach

DESSERT

Grilled clementines with ice cream and meringue

Three-course menu 450 kr

TO ADD

Sivans aged cheese and quince marmelade 85 kr

FOR CHILDREN

Pasta bolognese with parmesan 100 kr

Choice of ½ a main course 125 kr