

BRUNCH PÅ SPRITMUSEUM

Första serveringen

Tartar på hängmörad biff med svart vitlök, jordärtskocka och majrovor

Friterad brandade på torsk med syrad fänkål och gräslök

Soppa på fermenterad sparris och potatis

Varmrätter

Wallenbergare med lingon & brynt smör

-

Gravad lax & beurre blanc

-

Glaserad portobello med jalapeño honung

Alla varmrätter serveras med rostad potatis, ärtpuré och friterad persilja

Dessert

Vitchoklad-mousse med blåbärsorbet & hackade mandlar

Trerättersmeny 475 kr

Tillval

Svenska ostar med aprikos & kanderade valnötter 85 kr

Till Barnen

Pasta bolognese med parmesan 125 kr

Fritt val av 1/2 varmrätt 125 kr

SPRITMUSEUM

BRUNCH AT SPRITMUSEUM

First Servings

Beef tartar with black garlic, jerusalem artichoke and turnips

Deep-fried cod brandade with fennel and chives

Soup on fermented asparagus and potatoes

Main Courses

“Wallenbergare” with lingonberries and brown butter

Seared salmon with beurre blanc

Glazed portobello with jalapeno honey

All main courses are served with roasted potatoes, green peas and deep-fried parsley

Dessert

White chocolate mousse with blueberry sorbet and chopped almonds

Three-course menu 475 SEK

To Add

Swedish cheese 's with apricots & candied walnuts 85 SEK

For Children

Pasta bolognese with parmesan 125 SEK

Choice of 1/2 main course 125 SEK

SPRITMUSEUM