

STORA SÄLLSKAP PÅ SUE ELLEN

På Sue Ellen så måste man förbeställa maten om man är fler än åtta personer.

Hos oss kan man till skillnad från andra restauranger välja från vår A la carte meny, men då är det viktigt att man håller sig till max tre olika förrätter eller varmrätter, så vi kan vara säkra på att få behålla vår köksbrigad 😊

Skaldjur de luxe är en häftig meny för två, inkl 2 glas cava för 999:-

Vi har även dessa specialmenyer till ett rabatterat pris.

SHARING IS CARING

FÖRRÄTT

SPANSK SHARINGBRÄDA

VÅRA SPANSKA IBERICO CHARKUTERIER,
PIEDMENTOS PADRONES, TRISS I OSTAR,
TRYFFELMAYO, GRILLAT BRÖD,
FIKON&OLIVCHUTNEY, NYPONGELE,
DADELCREME

VARMRÄTT

SPÄDGRIS PÅ BRÄDA

HELSTEKT 1/4 DELS SPÄDGRIS, PADRONES,
CHORIZO&CHEVREKROKETTER, STEKSKY,
TRYFFELMAJONNÄS, SYRAD LÖK,
SPANSK POTATISPURÉ,
KRYDDIG TOMAT&PLOMMONCHUTNEY

DESSERT

PLATEAU DE FROMAGE

TRE OSTAR, FRUKT&NÖTBRÖD, NYPONGELE,
FIKONMARMELAD

Pris 500:-/person

Måste beställas av alla i sällskapet

Kan ej fås vegetarisk!

DRYCKESTIPS

1 Aperol spritz

2 glas torres de falasco IGT

1 glas passionsfruktscava

1 härlig hot shot

PRIS 360:-/PERSON

MÅNADENS SPECIALMENY

FÖRRÄTT

KANTARELLER

GRÄDDSTEKTA KANTARELLER PÅ
SURDEGSBRÖD, PERSILJA,
BONDBÖNOR, FÄRSK LÖK, CITRONETTE

VARMRÄTT

WIENERSCHNITZEL

AV KALV, SOCKERÄRTOR, RÖDVINSKY, CITRON
DITT VAL AV POTATIS

DESSERT

CHOKLADFONDANT

SMULTRONGLASS, FÄRSKA BÄR, GRÄDDE,
SMULTRONCOULI

Pris 440:-/person

VEGETARISKA MENYN

FÖRRÄTT

GOTLÄNDSKA BETOR

LÄTTSYRADE BETOR, HASSELNÖTSMJONNÄS,
KRASSE, LUFTTORKAD KAPRIS,
SVENSK GETOST, KRUTONGER

VARMRÄTT

SVAMPRIOTTO

HÖSTSVAMP, FÄRSKOST, FÄRSKA BÖNOR,
PARMESAN, SKOTTSTALLAD, CITRON, OLIVOLJA

DESSERT

SENSOMMARBÄR

FÄRSKA BÄR, VANILJGLASS, BAKAD
CITRONCREME, PISTAGENÖTTER
GRILLAD SOCKERKAKA

Pris 360:-/person