

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 😊

Vi har även dessa specialmenyer till ett rabatterat pris.

DESSA MENYER GÄLLER MELLAN 30/10-24/11

NOVEMBERMENYN

FÖRRÄTT

LÖJROM

RÅRAKA, CITRONVISPAD SMETANA, RÖDLÖK
ELLER

VÄRMLÄNSK CARPACCIO

KRYDDGRAVAT ÄLGINNANLÅR, LINGON,
VÄSTERBOTTENOST, GRANSKOTT,
PERSILJEROT, CHAMPINJON

VARMRÄTT

KAMMUSSLA

SUSHIRAREHALSTRAD KAMMUSSLA,
PURÉ&INKOKTA MORÖTTER, BRYNT SMÖR,
CITRON, KARL-JOHANSVAMP, DRAGON
ELLER

ENTRECOTE CAFE DE PARIS

MEDIUMRARE GRILLAD GRASS FED HERFORD
CAFE DE PARISSMÖR, RÖDVINSKY,
SALTBAKADE TOMATER, KRASSE, POMMES

DESSERT

CHOKLADFONDANT

SMULTRONGLASS, FÄRSKA BÄR, GRÄDDE,
SMULTRONCOULI

Pris 500:-/person

DRYCKESTIPSET

APEROL SPRITZ

GLAS RIPASSO ELLER RIESLING

PASSIONSFRUKTSCAVA PÅ IS

HOT SHOT

PRIS 315:-/PERSON

SHARINGMENYN

MÅSTE ÄTAS AV ALLA I SÄLLSKAPET

FÖRRÄTT

SPANSK CHARK PÅ BRÄDA

SPANSKA IBERICO CHARKUTERIER, PIMIENTOS
PADRONES, TRYFFELMAYO, OLIVOLJA,
DADELBAKSAMICO, GRILLAT BRÖD, RIVEN
MANCHEGO

VARMRÄTT

OXFILÉ PROVENCALE

HELSTEKT OXFILÉ AV MITTBITEN,
VITLÖKSMÖR, RÅSTEKT POTATIS, RÖDVINSKY,
BACONRULLAD HARRI COUVERT,
CITRONETTE SALLAD, PARMESAN TOMAT,

DESSERT

PLATEAU DE FROMAGE

TRE SPANSKA OSTAR, NYPON, FIKON, OLIV,
GRILLAT FRUKT&NÖTBRÖD,

Pris 540:-/person

VEGETARISKA MENYN

FÖRRÄTT

TORTELLINI

HÖSTSVAMP, PHILADELFIAOST, GRÄDDE,
PICKLAD LÖK, PARMESAN

VARMRÄTT

BLOMKÅL

ROSTAD BLOMKÅL, ÄPPELSYRAD BLOMKÅL,
PRÄSTOST, TRYFFEL SABAYONNE, 64gr ÄGG

DESSERT

BANANASPLIT 2.0

BANANPANACOTTA, CHOKLADCREME,
BANANMOUSSE, MARÄNG, VANILJGLASS

Pris 425:-/person