

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

SUE ELLENS JUSPECIAL

En trevlig fyrrätters meny!

HELA MENYN 725:-

MAT 375:- DRYCK 350:-

LÖJROM

Västerbottenost brioché, smetana,
rödlök, dill, citron

CAVA

Glas Vilarnau Organic Brut Nature.

HUMMERSALLAD

Jordärtskocka, rostad mandel,
grapefrukt, gurka, dill

RIESLING

Glas Kuentler riesling trocken

OXFILÉ

Peppargrillad oxfilé,
potatis&parmesanterriner, brytbönor,
schalottenlök, madeirasky

RIPASSO

Glas Valpolicella Ripasso doc

SUE ELLENS VARIANT AV GINO

Riven rostad vit choklad, banan, kiwi,
jordgubbar, vaniljglass

NAVY PASSIONSFRUKTSCAVA

Glas Chilensk lätt bubblande cava
serveras över is

SHARINGMENYN

**MÅSTE ÄTAS AV ALLA I SÄLLSKAPET
FÖRRÄTT**

SPANSK CHARK PÅ BRÄDA

SPANSKA IBERICO CHARKUTERIER, PIMIENTOS
PADRONES, TRYFFELMAYO, OLIVOLJA,
DADELBALSAMICO, 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

SUE ELLENS GINO

RIVEN ROSTAD VIT CHOKLAD, JORDGUBBAR,
KIWI, BANAN, VANILJGLASS

Pris 425:-/person