

INFÖR DIN BOKNING/*Upon booking*

För att vi ska kunna planera ert evenemang på bästa sätt behöver vi några detaljer från er.

Vänligen skicka nedan information
senast två veckor före ert evenemang:

- Val av meny och dryck – alla måste välja samma meny
 - Specialkost och allergier
- Antal gäster – kan justeras fram till **fem vardagar** innan.

*We kindly ask you to send us the following information
no later than two weeks before your event:*

- *Menu and Drink selection – the same menu applies to the entire group.*
 - *Cost preferences*
- *Number of guests – can be adjusted up to **five** weekdays in advance.*

VÅRA DRYCKESPAKET/*Our Beverage packages*

Gäller endast där dryckespaketet erbjuds.

This apply only where beverage packages are offered.



I dryckespaketen ingår:

- Ett glas till förrätten
- Ett glas med påfyllning till varmrätten
- Ett glas till desserten

The beverage packages include:

- *One glass with the starter*
- *One glass with refills for the main course*
- *One glass with dessert*

SE VÅR MENY

See our Menu



TILL FÖRDRINKEN

For the aperitif 2026

KANAPÉER/ *Canapés*

Välj 3 stycken SEK 222 (249) därefter SEK 74/styck (83)
Choose 3 pieces SEK 222 (SEK 249) then SEK 74/piece (83)

Skagenröra i krustad toppad med svensk löjrom
Skagen mix – prawn salad in mini tart shell topped with Swedish vendace roe

Rökt laxröra med kapris, majonnäs, cornichon
i filokrustad toppad med forellrom
Smoked salmon mix with capers, mayonnaise, and cornichons in a filo pastry shell, topped with trout roe

Rökt vilt med pepparrot i tunnbröd toppad
med syltad fänkål och lingongelé
Smoked game with horseradish in flatbread, topped with pickled fennel and lingonberry jelly

Minismörrebröd med rostbiff, Dansk
remoulad och vårlök på rågröd
Mini smørrebrød with roast beef, Danish remoulade and spring onion on traditional rye bread

Getostcrème med rosépeppar, fikon, salt mandel
på rågröd
Goat cheese crème with pink peppercorns, fig, salted almonds on rye bread

“Skagen” - tofu, vegansk majonnäs, dill, pepparrot
i krustad toppad med röd tångkaviar (vegan)
“Skagen” – tofu, vegan mayonnaise, dill, horseradish in a vol-au-vent topped with red seaweed caviar (vegan)

Varmrökt tofuröra - kapris, vegansk majonnäs, cornichon
i tunnbröd toppad med svart tångkaviar (vegan)
Smoked tofu mix – capers, vegan mayonnaise, cornichons in flatbread topped with black seaweed caviar (vegan)

Tart fine – minipaj med lökconfit, saltorkad tomat,
tryffel, toppad med krasse (vegetarisk)
Tarte fine – mini pie with onion confit, sun-dried tomato, truffle, topped with cress (vegetarian)



DRYCKER/Beverages

Pol Roger Brut Réserve,
Champagne (FR) SEK 980 (1 225)
Cerro Blanco Cava Organic Brut, Katalonien (ES) *Eco*
SEK 100 (125)/496 (620) *glas/flaska*
Bontempo, rött och vitt vin
SEK 100 (125)/412 (515) *glas/flaska*
Barone Montalto Acquerello, rosé
SEK 100 (125)/412 (515) *glas/flaska*
Starköl 33 cl SEK 60 (75)
Stromma Eco Lager 4,2 % 33cl SEK 67 (84)
Stromma Eco Lager alkoholfri öl 33 cl SEK 50 (56)
Briska Cider 33 cl SEK 60 (75)
Gin & tonic 4 cl SEK 124 (155)
Nohrlunds Organic Cocktails: Espresso Martini,
Gin & Tonic, Passion Martini, Mojito SEK 120 (150)
Läsk & mineralvatten 33 cl SEK 38 (43)
Kaffe/te SEK 38 (43)
Smoothie SEK 46 (52)
Juice SEK 44 (49)

SNACKS

Potatischips/Rotfruktschips, välj portionspåse
eller servering i skålar SEK 32 (36)/person
*Potato chips/Root vegetable chips, choose
portion bag or serving in bowls*

Oliver/Olives SEK 57 (64)/person

Ölkorv/Beerwurst SEK 57 (64)/person