

Säsongens menyrekommendationer 2010

Meny I **27 €**

Terrin på rökt fisk med enbärsås
 Rostat kycklingbröst, speltrisotto med rotfrukter och mörk löksås
 Lingontårta

Dryckrekommendationer:

Spier Classic Chenin Blanc **27 €**
 Spier Wines /Coastal / Syd – Afrika/
Casa Silva Reserva Carmenére **34 €**
 Vina Casa Silva / Cochagua Valley / Chile
 Carmenére

Meny II **29 €**

Sallad på mandelpotatis från Lappland och skogssvamp
 Lammrostbiff med Hasselbackspotatis och örtsås
 Ugnsbakat äpple med kolasås

Dryckrekommendationer:

Pionero Chardonnay **29 €**
 Wina Morandé /Central Valley/Chile
Feudi di San Marzano Negroamaro **25 €**
 Feudi di San Marzano /IGT Puglia/Italia

Meny III **34 €**

Rökt lax a là Pastrami med höstsallad
 Hjortstek med ugnsbakade rotfrukter och viltsås
 Hallonbrylé

Dryckrekommendationer:

“Y Series” Riesling **31 €**
 Yalumba Winery/Barossa Valley/Australia
Beronia Reserva 2004 **37 €**
 Bodegas Beronia / Spanien

Meny IV **32 €**

Terrin på svartrot och sparris med granscottssås
 Rostad röding med gratäng på zucchini och rödlök, morot-smörsås
 Vitchokladstårta med tranbärssås

Dryckrekommendationer:

Ecologica Torrontés **28 €**
 Finca Sopenia/La Rioja/Argentina Ecologica
 ekologiskt odlat, rättvisemärkt
Ecologica Shiraz - Malbec **30 €**
 Finca Sopenia/La Rioja/Argentina
 Shiraz – Malbec / ekologiskt odlat,
 rättvisemärkt