

PAS D'ART

SÄLLSKAPSMENYER

I vår fantastiska miljö på Pas d'Art har vi alla möjligheter att skapa en minnesvärd upplevelse för dig och ditt sällskap, oavsett om det handlar om frukost med kollegor, en affärslunch med kunder eller middag med familj & vänner.

Gäller för sällskap på minst 10 personer samt att ert menyval skall vara oss tillhanda minst 3 vardagar före bokad datum.

MENY 1

”STEAK TARTARE”

Eldat innanlår, ramslöks- & valnötskräm, krispig potatis & endive

Hand-cut seared steak tartare, wild garlic & walnut creme, crispy potatoes & endive

GRILLAD ENTRECÔTE

Grillad grön sparris, bakad tomat-sallad, kalvsky, körvel & pommes frites

Grilled entrecôte, grilled green asparagus, baked tomato salad, veal sauce, chervil & pommes frites

CHOKLAD TART

Rostade hasselnötter, hallonmousse & mynta

Chocolate tart, roasted hazelnuts, raspberry mousse & mint

745/P.P

MENY 2

”ELDAD TONFISK”

Avokado, ingefära, äpple, jalapeño, lime & blomster

Tuna tartare, avocado, ginger, apple, jalapeño, lime & flowers

HALSTRAD FJÄLLRÖDING

Ljummen primörsallad, regnbågsrom, grillad citron, smetana & dill
Seared arctic char, temped vegetable salad, trout roe, grilled lemon, smetana & dill

CRÈME BRÛLÉE LAVENDEL

Lavendelblomma, vanilj & råsocker
Lavender blossom, vanilla & raw sugar

675/P.P

MENY 3

PICKLAD VIT SPARRIS

Hollandaise, gräslök, krispig svartkål & dill olja

Pickled white asparagus, hollandaise, chives, crispy dinosaur kale & dill oil

GRILLAD SPETSKÅL

Vasslebakad spetskål, kantareller, kronärtskockskräm, comté & buskkrasse

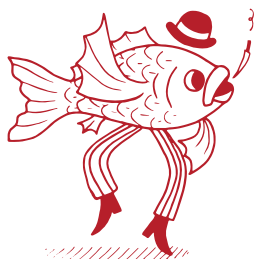
Whey baked pointed cabbage, chanterells, artichoke crème, comté & cress

VIT CHOKLADMOSSE

Färska jordgubbar, vitchoklad mousse, mandel biskvier & fläder

White chocolate mousse, fresh strawberries, almond macaroons & elderflower

585/P.P



VINPAKET

695

SOMMELIER DRYCKESMENY

995

