



THE WEEKND CONCERT MENU

FÖRRÄTTER | STARTERS

Sotad marinerad kronärtskocka, friterad tofu, citronpärlor, sallad på sotade bönor och grillad focaccia
Charred marinated artichoke, served with deep-fried tofu, lemon pearls, charred beans and grilled focaccia

185

Skagenröra med smörstekt kavring och löjrom från Bottenviken
Skagen toast with butter-fried rye bread and bleak roe from Bottenviken

225

Rödbetsgravad nöttinnanlår med vispad buffelmozzarella, variation av tomat, rödbeta och basilika
Beetroot-cured beef topside with whipped buffalo mozzarella, a variation of tomatoes, beetroot and basil

225

VARMRÄTTER | MAIN COURSES

Primörer med rostad mandel, rökt tomat och blomkålspuré med karamelliserad lök
Seasonal vegetables with roasted almond, smoked tomatoes and cauliflower purée with caramelised onion

285

Rödingfilé med färskpotatis, grön sparris, broccoli och Sandefjordsås med sjuryggsrom
Arctic char fillet with new potatoes, green asparagus, broccoli and Sandefjord sauce with lumpfish roe

345

Helstekt ryggbiff med Café de Paris-kräm, pommes frites, tomat- och ruccolasallad samt rödvinssås
Roasted sirloin steak with Café de Paris cream, French fries, tomato and rocket salad and red wine sauce

345

DESSERT | DESSERTS

Citronsemifreddo med rabarber- och jordgubbskompott
Lemon semifreddo with rhubarb and strawberry compote

125

Choklad- och hallonbrownie med vispgrädde
Chocolate and raspberry brownie with whipped cream

95



TERRENO
CHIANTI CLASSICO