

HÖSTMENY

À LA CARTE DJURGÅRDSBRUNN HÖSTEN 2017

FÖRRÄTTER

ROSTAD SELLERISOPPA 125

med svampfärskost och krutong

SOTAD LAX 165

med forellrom, picklad rödlök, citronkräm, kavringssmul och dillolja

BIFF CARPACCIO 169

med picklade senapsfrön, parmesan, bakad tomat och ruccolakräm

VARMRÄTTER

ANKBRÖST 270

med rostad palsternackspure, rostad palsternacka, friterad purjolök och citronsky

SOTAD TORSK LOIN 305

med bräserad endive, olivsky och belugalinsragu samt örtsallad

GRILLAD KALV TRI TIP 259

med bakade tomater, friterad salvia, bearnasie och pommes frites

GNOCCHI 245

med tomatvinägrett, bakad portabello, picklad butternutpumpa, friterad salvia och parmesanskum

DESSERT

VISPAD HALLON-PANNACOTTA 130

med frystorkad hallon, vit choklad och lakrits

MOCCA SEMIFREDDO 115

med karamelliserade valnötter och mascarponekräm med vanilj och rom

KVÄLLENS KULA 35/KULA

glass eller sorbet

CHOKLADTRYFFEL 35

CHOKLADBOLL 35

OM NI HAR NÅGON ALLERGI OCH ÖNSKAR EN MER DETALJERAD INFO OM VÅR MAT, FRÅGA SERVISEN SÅ BERÄTTAR VI.