



Bord 2

24 Ostron, shalottenlöksvinäger, citron, chilliolja, sodabrödssnittar

Dryck: Årgångsporter, Gotlandsbryggeriet

Helbakad piggvar, hollandaise, säsongens grönsaker, delikatesspotatis

Dryck: Chancelle Saumur 2016, Chenin Blanc, Domaine Bourdin, Loire, Frankrike. Ekologisk

Valfri dessert

Dryck Palaios, Aleatico, Calcarinus, Puglia, Italien, Ekologisk

Presskaffe

8000 kr inklusive moms (oavsett om ni är färre)

Bord 2 är perfekt för er som vill äta en god sällskapsmiddag för åtta personer med passande drycker.

Vi behöver er beställning 3 dagar innan ni vill komma så att vi hinner få hem fisk och ostron i tid. Bokningen är bindande och kan inte avbeställas.

Menyn med mat och drycker för Bord 2 är beräknad för 8 personer.

Förrätt och varmrätt serveras på fat och i skålar och är avsedd att delas av er själva med lite assistans från oss.

Drycken är fördelad enligt följande:

En plaska porter per person,

Fyra flaskor Chancelle Saumur för åtta personer

Ett glas Palaios Aleatico per person

Behöver du specialkost pga av allergier, står vi gärna till tjänst med en muntlig redogörelse av innehåll i rätterna. Innehållet kan dock behöva anpassas efter ditt önskemål. Observera att allergener förvaras i lokalen och att menyrätterna kan innehålla spår av födoämnesallergener.