

RESTAURANG ORANGERIET



FÖRRÄTTER

LÖJROM & JORDÄRTSKOCKA 165 KR
30G Löjrom med smetana, jordärtskockschips,
rödlök & gräslök
Dryckesförslag: Prügel Champagne

BRÖD, SMÖR & BULJONG 125 KR
Surdegsbröd, brynt jästsmör & rostad svampbuljong.
För 2 personer
Dryckesförslag: Pascal Bouchard Petit Chablis

LOKAL SNACKSBRICKA 195 KR
Charkuterier och ostar från lokala producenter.
Tillsammans med Nocellara oliver & friterade
fläksvålar
Dryckesförslag: Gysinge Bryggeri Dark Lager

KANTARELLFOCACCIA 165 KR
Smörstekta kantareller på nybakad focaccia med
kräftfärskost & parmesan
Dryckesförslag: Gheppio Dolcetto D'Alba



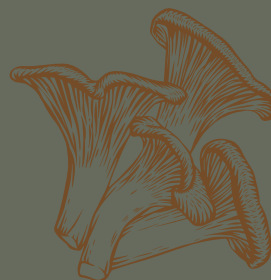
EFTERRÄTTER

CITRONPOSSET 120 KR
Citroncrème med vit chokladcrémoux, rostad vit
choklad & inlagda körsbär
Dryckesförslag: Moscato d'Asti

NYBAKT CHOKOLATE CHIP COOKIE 135 KR
Dulche de leche, kanderade jörnötter & vaniljglass
Dryckesförslag: Port

OST 160 KR
Vårt val av ostar. Serveras med marmelad,
saltarostade mandlar & kex
Dryckesförslag: Bourgogne Côte D'or, Pinot Noir

NÅGOT LITET & SÖTT 30 KR / ST
Handgjorda praliner från Dark Passion
Dryckesförslag: Kaffe / Avec



Vill du veta vad kvällens fisk är?
Höjta på oss i personalen!

VARMRÄTTER

KVÄLLENS FISK 275 KR
Sotad broccolini, rostad morotscrème, hasselnötter,
skummad vitvinsås & dill
Dryckesförslag: Bourgogne Côte D'or, Chardonney

LINGUINE BURRATA, FRÄGSTA MEJERI 230 KR
Vitlöksrostad tomat, grädde, parmesan & olivsmul
Dryckesförslag: Roberto Riga Grillo

HELSTEKT OXFILE 295 KR
Serveras med bladsallad & bakad tomat. Rödvinssås,
tryffelmör & gremolataslungad potatis
Dryckesförslag: Castina Illasi Ripasso

HJORT "PETIT TENDER" 275 KR
Bakade betor, svartvinbärssky, rotsellericrème, picklade
kantareller & friterad grönkål
Dryckesförslag: Gheppio Langhe Nebbiolo

