

# Meny:

## Deluxe Grill



### Hängmörad svensk Entrecôte

### Grillad rådjursadel, jämtländsk älg

### Gös från Hjälmarens, marinerad Portabello

Ljummen färskpotatissallad med en syrlig ramslöksdressing, brytböner, grillade vårlökar och tunt hyvlade rädisor

Bovetegryn, marinerade med citron, kallpressad rapsolja och fermenterad chili, toppas med rucola och svarta böner

Romansallad med en krämig dressing på lagrad prästost, citron och äppelvinäger, serveras med örkrutonger

Grillad spetskål, honung från Herrängs biodling, citron, rosmarin, rökta svenska äpplen och rostade pumpakärnor

”Tryffelaioli” - tryffelaioli med färsk tryffel

”Gremolatacreme” - vitlök, citron, persilja

”Såsen” - med styrkan av Roslagen

Stenugnsbakat surdegsbröd från Roslagsbageriet med brynt vispat smör

**395 kr ex moms / person**

(kostnad för etablering, personal på plats samt transport tillkommer)