

# STÖRRE SÄLLSKAP.

---

Är ni ett sällskap på 8 personer eller fler kan ni välja ett av de två menyförslagen nedan.

Förbeställ senast 2 dagar innan er bokning.

Vegetariska alternativ & specialkost finns till alla menyer.

## Önskar ni beställa från à la carte menyn?

Då väljer ni i förväg ut två förrätter, två varmrätter & två desserter i samråd med oss.

Gäller vid beställning av minst två rätter per person.

---

Lilla vinpaketet 2 glas	295 kr
Stora vinpaketet 3 glas	385 kr
Alkoholfritt dryckespaket	195 kr

---

## KLASSISK MENY

525 KR

Tillägg för entrecôte 85 kr

### FÖRRÄTT

#### Råskuren hälleflundra

Körsbärstomater, sobrasada, sherry, rostad mandel, tomatkrutonger, sotad lime & persiljeaioli

### DITT VAL AV VARMRÄTT

#### Bakad gös

Persiljerotspuré, hyvlad selleri, bakad purjolök, rökt regnbågsrom, krasseolja & musselvelouté  
*Serveras med Pommes Lyonnaise, friterad lök & gräslök*

#### Chou Farci på savoykål

Gotlandslinser, svampduxelle, färskost, tryffel, rostad knippmorot, hasselnötter, gräslöksolja & schalottenlöksås  
*Serveras med Pommes Lyonnaise, friterad lök & gräslök*

#### Entrecôte från svenska gårdar

Vitvinsbräserad ostronskivling, vitlöksstekta brytbönor & grönpepparsås  
*Serveras med citron- & parmesanlungade pommes frites.*

### DESSERT

#### Pistagebiscotti & karamelliserad grapefrukt

Sabayonne, riven choklad samt blodgrape- & mjölkchokladglass

## VARDAGSMENY

425 KR

Gäller onsdagar och torsdagar

### FÖRRÄTT

#### Eldad getost

Saltbakad jordärtskoeka, vinägerlök, timjanhonung, rostade pumpafrön, vindruvor & ärtskott

### DITT VAL AV VARMRÄTT

#### Chou Farci på savoykål

Gotlandslinser, svampduxelle, färskost, tryffel, rostad knippmorot, hasselnötter, gräslöksolja & schalottenlöksås

#### Rödvinbräserade shortribs från svenska gårdar

Rökt sidfläsk från Edgården, espelettepeppar, Lollo Rosso, sparrisbroccoli, bakad lök, pistagedressing & rostat bovete

#### Halstrad röding

Sockerärt, rädisa, röd morot, syrligt potatiskrisp, Sauce Verjus & körvel

*Varmrätterna serveras med Pommes Lyonnaise, friterad lök & gräslök*

### DESSERT

#### Crème Brûlée

BISTRO

**Le Garage**