

SKREI

SET-MENU

2 RÄTTER 545:- | 3 RÄTTER 695:-

FÖRRÄTT

VÄLJ MELLAN:

POTATIS-PANNA COTTA

TRYFFEL, FORELLROM & PARMACHIPS.

LERPOTTASILL

MATJESILL, ÄGG, FÄRSKPOTATIS, DILL,
GRÄSLÖK & BRYNT SMÖR.

VARMRÄTTER

VÄLJ MELLAN:

DAVID'S SKREI

VITLÖKSGRATINERAD HAVSKRÄFTA, CHABLIS-SÅS,
ÅNGKOKT HAVSSPARRIS & DILLLOLJA.

SERVERAS MED TORNERAD POTATIS.

PATRIK'S SKREI

SANDEFJORDSÅS, SAUTERAD GRÖN/VIT SPARRIS,
BRYNT DILLSMÖR, GULBETA, FORELLROM,
FRITERAD SCHALOTTENLÖK & SHISOKRASSE.

SERVERAS PÅ POTATISCREME MED OSTRONEMULSION.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

MED EN TWIST AV LAKRITS.

Skrei är en majestätisk vandrande torsk känd för sin fasta, saftiga textur och milda smak. Fångad under sin vandring från de kalla nordliga haven till kustvattnen är Skrei full av liv och energi. Dess färskhet och hållbarhet är en hyllning till havet och dess resurser. Varje tugga är en kulinarisk upplevelse som tar dig till djupa hav och berättar historien om en fiskares resa.

Vi vill inte missa chansen att få göra en satt meny med Skrei i centrum och för två kvällar så erbjuder vi färsk fångad och direktleverad Skrei som vi tillagar till perfektion.

DRYCK SE DRYCKMENY FÖR ALL DRYCK

VÅR ÖLBRYGGARE OCH SOMMELIER PETER HAMPUS HAR
TAGIT FRAM FÖLJANDE DRYCKER FÖR TILLFÄLLET:

CÔTE DE CHAMPTIN SANCERRE 2021	1155
PIERRE FRICK PINOT GRIS MACÉRATION	1245
LA CHABLISIENNE CHABLIS 1er CRU 2017	1490
TYLER PINOT NOIR	965
GIACOMO GRIMALDI BAROLO 2019	1345
MARKUS MOLITOR RIESLING KABINETT	865
SYBILLE KUNTZ RIESLING	1165
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	1600

DATUM	FRE 12 APR - LÖR 14 APR
TID	FRÅN 17:00 TILL SENT (SENAST 01.00) SITTNING 2 TIMMAR - EFTER 20.00 FRITT

INFO ÖNSKA ER TID, MEN VAR BEREDDA PÅ ATT VI
MÅSTE ÄNDRA LITE FÖR ATT TILLMÖTESGÅ ALLA.
TA GÄRNA EN DRINK INNAN ELLER EFTER I VÅR
ANDRA LOKAL. VI HOPPAS NI HAR FÖRSTÅELSE.

BOKA PÅ WWW.MATCIRKUSLIDINGO.SE/ENLITENLOKAL