

MENY 1

TOAST SKAGEN

skagenröra, rostad bröd, rödlök, gräslök, löjrom och citron

OXFILÉ Tournedos

oxfilé tournedos, haricot verts, Café de Paris smör, portvinssky och pommes Anna

CHOKLADBAKELSE

chokladbakelse, pistasch och blåbärsmaräng

3- RÄTTER 730 KR PER PERSON

MENY 2

GRAVAD HJORT

tartar på gravat innanlår, lökkräm, silverlök, löjrom & brynt smör

SMÖRBAKAD RÖDING

potatisstomp, rostade betor & rökt Beurre Blanc med ramslök

OSTKAKA

Rökeriets ostkaka, amarettogrädde & syltade bär

3- RÄTTER 695KR PER PERSON

MENY 3



GRAVAD OCH RÖKT MOROT

hovmästarsås, tångkaviar och curditésallad

KRYDDIGT SPETSKÅL

blomkålspuré, kryddigt spetskål, marinerade tomater och bönor

VANILJPARFAIT

karamelliserad choklad & hallon

3- RÄTTER 625 KR PER PERSON

SKÄRGÅRDSBUFFÉ

denna meny gäller för minst 30 personer

- FISK -

rökta räkor
skagenröra
fänkålsgravad lax
najak lax
rödbetsgravad lax
varmrökt lax
matjessilltårta
stek inlagd strömming
sillsallad
senapssill
lök- & libbstickasill
rökeriets inlagda sill
sommarsill-äpple & fänkål
champagnesill med laxrom
citrus och dill sill
matjessill
rökt matjessill

- KÖTT-

ankbröst med ingefära
kryddrökt fläskkarré
rostbiff
rökt hjortinnanlår
salchichon
marinerade kycklinglår
bräserverade tjocka spjäll

- TILLBEHÖR-

aioli
homästarsås
rökt gräddfil
fänkålsallad med spenat
fransk potatisallad
citron
quinoasallad med linser
surdegsbröd
knäckebröd
rökt färskost
kokt potatis

- SÖTT-

chokladbakelse med pistage
pannacotta med bär
rawbollar

725KR
PER PERSON

MENU 1

TOAST SKAGEN

Skagen shrimp mixture, toasted bread, red onion, chives, topped with löjrom (swedish roe) and lemon

BEEF TENDERLOIN Tournedos

Beef tenderloin tournedous, haricots verts, Café de Paris butter, port wine sauce and Pommes Anna.

CHOCOLATE PASTRY

Chocolate cake, pistachio and blueberry meringue

3- COURSES 730 SEK PER PERSON

MENU 2

CURED VENISON

Tartare of cured inner thigh, onion cream, silver onion, vendace roe & browned butter

BUTTER - BAKED ARCTIC CHAR

Potato purée, roasted beets & smoked Beurre Blanc with wild garlic - ramson

CHEESECAKE

Rökeriet's cheesecake, amaretto whipped cream & preserved berries

3- COURSES 695 SEK PER PERSON

MENU 3



CURED AND SMOKED CARROT

Hovmästar sauce, seaweed caviar and crudité salad

SPICED POINTED CABBAGE

Cauliflower pureé, spiced pointed cabbage, marinated tomatoes and beans

VANILLA PARFAIT

Caramelised chocolate & raspberries

3 - COURSES 625 SEK PER PERSON

ARCHIPELAGO BUFFET

this menu is available for a minimum of 30 people

- FISH -

smoked prawns
skagen shrimp mixture
fennel - cured salmon
Dill - cured salmon
beetroot - cured salmon
hot - smoked salmon
matjes herring platter
fried pickled herring
herring salad
pickled herring in mustard sauce
onion & lovage herring
pickled herring
summer herring with apple & fennel
champagne herring with salmon roe
citrus & dill herring
matjes herring
smoked matjes herring

- MEAT-

duck breast with ginger
spiced pork shoulder
roast beef
smoked venison inner thigh
salchichon (spanish cured sausage)
marinated chicken thighs
braised pork ribs

- SIDES -

aioli
hovmästar sauce
smoked sour cream
fennel salad with spinach
french potato salad
lemon
quinoa salad with lentils
sourdough bread
crispbread
smoked fresh cheese
boiled potatoes

- DESSERTS-

chocolate pastry with pistachio
panna cotta with berries
raw food - chocolate balls

725 SEK
PER PERSON