

Trerätters Nacka Strandsmässan

Meny 1, 635 kr

Pernodgravad Lax
Med fänkålssallad, rouille och riven parmesan

Majskyckling Bourignone
Stekt majskycklingbröst med rödvinsås, steklökar,
champinjoner, sidfläsk och örtpotatispuré

Chokladmousse med drottningbär och maräng

Meny 2, 695 kr

Pontus! Skagen
Skagenröra på rågbröd med löjrom, picklad silverlök och
riven pepparrot

Kalventrecôte Tryffel
Helstekt kalventrecôte med tryffelmör, glaserade
kronärtskockor, saltorkade tomater, rödvinsås och
rostad potatis

Drottningbär Tartlette, tartlette med vaniljcreme, blåbär,
hallon, björnbär och jordgubbar och rostad vit choklad

Meny 3, 825 kr

Toast Pelle Jansson
Tunt skivad oxfile med löjrom, gräddfil, rödlök och gräslök

Entrecôte Cafe de Paris
Grillad entrecôte med bakad tomat, baconlindad haricot
vert och cafe de parissmör

Jordgubbar Sandwich
Citronsockerkaka, lemoncurd, jordgubbar och
vaniljgrädde

Meny 4, 745 kr

Hjortartar
Med persiljemajonnäs, picklade äpplen, riven pepparrot
och västerbottenost

Röding
Bakad rödingfile med rökt forellrom, fänkål och
sandefjordssås, serveras med smörkokt potatis

Marängswiss
Stor chokladmaräng med lättvispad grädde, vaniljglass
och varm chokladsås

Meny 5, 995 kr

Löjromstoast
Kalixlöjrom, rostad brioche, creme fraiche, rödlök, gräslök,
citron

Oxfile Provencal
Tornedous på oxfile med haricot vert, bakad tomat,
vitlökssmör, rödvinsky, gratinerad potatisterrine

Hallon & Rabarber Charlotte
Hallon och rabarber rulltårta med vit chokladmousse,
inkokta rabarber, färska hallon, riven fudge

Meny 6, 600 kr

Röding Dillchips
Enbärsgravad röding, forellrom, persiljeroyal,
rågbrödssmulor, pepparrot, mandelpotatischips med dill

Hjortinnanlår
Kryddstekt hjortinnanlår med enisrökt hjortragu,
potatisterrine, savoykål och höstsvamp

Pralin Princessbakelse

Obs! Tillkommer kostnad för hyrgods och engångsmaterial.