

# PAS D'ART

## SÄLLSKAPSMENYER

I vår fantastiska miljö på Pas d'Art har vi alla möjligheter att skapa en minnesvärd upplevelse för dig och ditt sällskap, oavsett om det handlar om frukost med kollegor, en affärslunch med kunder eller middag med familj & vänner.

Gäller för sällskap på minst 10 personer samt att ert menyval skall vara oss tillhanda minst 3 vardagar före bokad datum.

### MENU 1

#### TARTARE DE BŒUF

Blandad oxtartar, dijonnaise, friterad kapris & Gruyère  
Beef tartar, dijonnaise, fried capers & Gruyère

#### STEAK FRITES

Grillad ryggbiff 'Provencale'  
karl-johan svamp, rökt mörghonung, kålskott & pommes frites  
Grilled sirloin 'Provencale'  
karl-johan mushrooms, smoked marrow sauce, cabbage sprouts & french fries

#### TARTELETTE AU CHOCOLAT

Frasig choklad 'Tartlette'  
smörkola, miso, flingsalt & havtorns sorbet  
Crispy chocolate 'Tartlette'  
butterscotch, miso, flake salt & sea buckthorn sorbet

795 /P.P.

### MENU 2

#### TRANCHE DE THON

Tonfisk, forellrom, hummer vinägrett & charlottenlöksdressing  
Tuna, trout roe, lobster vinaigrette & Shallot dressing

#### BOUILLABAISSE

Rimmad torsk, rotfrukts ratatouille, saffran, dragon, krutonger & Rouille  
Cured cod, root vegetable ratatouille, saffron, tarragon, croutons & Rouille

#### CRÈME BRÛLÉE

Bourbon vanilj  
Bourbon vanilla

695 /P.P.

### MENU 3

#### TARTE FLAMBÉE

Tångcaviar, Cantal, picklad purjolök, smetana & dill  
Seaweed caviar, Cantal, pickled leeks, sour cream & dill

#### TOPINAMBOUR

Frasig jordärtsskocka 'Veloute'  
brysselkål, hyvlad cantal & körvel  
Crispy Jerusalem artichoke 'Veloute'  
Brussels sprouts, Cantal & chervil

#### CRÈME CARAMEL

Apelsin, mörk rom, långpeppar, vispad grädde  
Orange, dark rum, long pepper, whipped cream

575 /P.P.



### VINPAKET

695

SOMMELIER  
DRYCKESMENY  
995

