

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 5 vardagar före bokat datum.

MENY 1

KLASSISK RÅBIFF

Äggula, rödbetor, silverlök, kapris, senapsfrön.

Classic Beef Tartare

Egg yolk, beets, silver onion, capers, mustard seeds.

STEAK FRITES

Oxrygg, chilibéarnaise, bakad tomat, vitlök confit, pommes frites, rödvinssky.

Steak Frites

Beef sirloin, chili béarnaise, baked tomato, garlic confit, French fries, red wine jus.

MARÄNGSVISS

Marinerade jordgubbar, vaniljglass, fläder, mynta.

Marinated strawberries, vanilla ice cream, elderflower, mint.

675 /P.P

MENY 2

TONFISKTARTAR

Avokado, picklad gurka, grön äppelmajonnäs, vattenkrasse.

Tuna Tartare

Avocado, pickled cucumber, green apple mayo, watercress.

HALSTRAD VILDLAX

Grön sparris, skaldjursdressing, fänkål, rädisor, dill, regnbågsrom.

Seared Wild Salmon

Green asparagus, fennel, radishes, shellfish dressing, dill, rainbow trout roe.

CRÈME BRÛLÉE

Vanilj och bränt socker.

Vanilla and burnt sugar.

595/P.P

MENY 3

GETOST "CHILI CHEESE"

Rödbeta, äpple och hasselnötter.

Goat Cheese "chili cheese"

Beetroot, apple and hazelnuts.

TRYFFELPAPPAERDELLE

Grädde, parmesan, brynt smör, färsk sommar tryffel.

Truffle Pappardelle

Cream, parmesan, browned butter, fresh summer truffle.

CITRONSORBET I SITT SKAL

Mynta.

Lemon Sorbet In Shell

Mint.

525 /P.P



VINPAKET
695

SOMMELIER
DRYCKESMENY
995

