

EVENTMENY

FÖRRÄTT

Toast Skagen 169 kr

Handskalade räkor, dill, pepparot, rödlök, citron och stekt bröd (G*)

Dryckestips: Blason Bourgogne Chablis

Bruschetta 149 kr

Levainbröd, Serrano crudo, mozzarella, tomat, basilika och balsamico Glaze (G, L)

(Kan även serveras vegetarisk)

Dryckestips: Novapalma Pinot grigio

Råbiff 169 kr

Kapris, rödlök, dijonnaise, och rotfrukt krisp (L*)

Dryckestips: Campobrun Ripasso Superiore

Dramas Vitlöksbröd 79 kr

Rustik baguette, örter vitlök, smör (G*, L)

Dryckestips: Micro Cosme Pinot noir

DESSERT

Pannacotta 99 kr

Vitchoklad och vanilj pannacotta med rårörda skogsbär bär (L)

Dryckestips: Soeller Riesling

Mousse 99 kr

Chokladmousse med nötkrisp och hallon (L, N)

Dryckestips: Spanish coffee

Crème brûlée (L) 99 kr

Dryckestips: Espresso Martini

VARMRÄTT

Oxfile 399 kr

Helstekt oxfile, rödvinssky, bearnaise

Serveras med potatiskaka smaksatt med Västerbotten och örter (L)

Dryckestips: Clay Creek Cabernet Sauvignon

Ugnsbakad lax 299 kr

Laxfile med Sandefjordsås med forellrom fänkålscrudite sotat citron och dillkokt kulpotatis (L)

Dryckestips: Blason Bourgogne Chablis

Risotto 279 kr

Skogsvamp, tryffel olja, örter, friterad ostronskivling och riven parmesan (L)

Dryckestips: Micro Cosme Pinot noir

Dramas Ceasarsallad 249 kr

Marinerad Kycklingfile, krispigt sidfläsk romansallad, tomat, örter, krutonger och riven parmesan (G*, L*)

Dryckestips: Leth Veltliner

Steak sandwich 279 kr

Oxfile, levainbröd, jungfrusallad, tryffelaioli, karamelliserad lök och pommes frites (G*)

Dryckestips: Tre finger Jack Old Wine

Stor Skagen 279 kr

Handskalade räkor, dill, pepparot, rödlök, citron och stekt bröd (G*)

Dryckestips: Blason Bourgogne Chablis

L = Laktos, G = Gluten, N = Nötter, Ä = Ägg,

* = Rätten går att anpassa. Vid allergier fråga personalen