

Meny Maj- Augusti 2017

Förrätter

Vitsparris
serranochips, vattenkrasse, bakad tomat och citro-
nemulsion

Kungskrabba
gazpachovinägrett, potatiskräm och mandel

Kycklinglevermousse
briochekrutonger, picklade
rabarber och sallad från Vallentuna

Svensk Löjrom
Varm prästostkräm, dill
och confiterad lök

Matjessill från Norröna
ägg, syrad lök, rågrödskrutonger och brynt smör

Varmrätter

Gårdkyckling
nässelveouté, primörer och rostade hasselnötter

Röding
gulbetor, grönsparris, dill, pepparrot,
syrlig smörsås med krondill och spenat

Lammrygg
chorizokrust, sherrysås, potatispuré och skärböner

Vitsparris
Brynt smör, pocherat ägg, persilja, spritärtor
och parmesan

Torsk
mussel-och sticklöksstuvning, ostronfumé, rädisor,
spetskål och purjolök

Desserter

Flädersorbet
inkokta rabarber, sockerkaka, jordgubbskompott

Chokladterriner
hallonsorbet, saltrostade hasselnötter

Mascarponemousse
kanderad apelsin, smultroncoulis, mynta
och maränger

Äppelsmulpaj
mandelmassa, kanel och vaniljglass

Madeleinekakor
yoghurtsorbet, färska jordgubbar och saltkola

Tillval

Osttallrik
Hasselnötspralin

Bröllopsmenyer

Skräddarsys tillsammans med vårt kunniga team

Kanapéer

Tartar på kräfta med rökt forellrom
Parmesankaka med avruga, lök och tomat
Franska ostron med champagnevinäger
Rökt hjort med pepparrot och färskost
Tartlett på comte' med äpple

Löjromstrut med picklad lök och gräddfil
Hummergealette med dill
Anklevermousse med russinpure'
Kalvbräss med vattenkrasse och hasselnötter
Blomkålskräm med tryffel och krasse

*



Lunch

Vitsparris
sallad på äpple, mandel, krasse, broccoli, dijonnaise
och parmesanost

Confiterad kyckling
frikassé på sparris, cocoböna, sockerärter,
skärböner och smörad kycklingbuljong

Kolja
potatispuré, vitvinsås, citrus, spenat, färsk lök
och torkade tomater

Boullabaise på torsk räkor, musslor och lax,
rouille, comte och krutonger

Handvevad kalvkorv (paprika, vitlök & chili)
primörer, färskost och kalvsky

Till lunchen serveras surdegsbröd, vispat smör
och en sallad

Alla menyer är anpassningsbara efter
allergier och specialkost

Snacks

Grönsakskruditeer
Sojarostade cashewnötter
Chips
Grönkålschips
Mandlar med havssalt

Mingel

Skaldjurshotdog
Inkokt potatis med löjrom och picklad rödlök
Olivkrustad med anjovis
Laxslider med dragonmajonäs
Osttart med med valnötter & honung
Kycklingröra med curry, päron & kavring
Gulbetsallad med bönor och Saint Maure
Bruchetta med serrano och tomatconcasé
Handskuren tartar med kapris och äpple
Kaffe- och chokladterriner med inkokt apelsin och
maränger

Vickning*

2 korvar med bröd och 1 Pucko
Gamla Riksarkivets hemkryddade ketchup och
senap samt rostad lök

Laxburgare med ingefärsdricka
Picklad gurka, sojastekta bönor,
chilimajonnäs, sallad och inlagd gurka
*vegetariskt alternativ på begäran

*



Flasköl

Heineken 5%	72kr/ 58kr
Wisby Pils 5%	76kr/ 61kr
STHLM Brewing Co. IPA 6%	95kr/ 76kr
Bistro Lager Mellanöl 4.2%	64kr/ 51kr

Alkoholfritt

Coca Cola, Coca Cola light, Orangina, Sprite	38kr/ 34kr
Juice	38kr/ 34kr
Kiviksås Äppelmust	55kr/ 49kr
Mikkeller alkoholfri öl	45kr/ 40kr
Billabong mousserande vin	395kr/ 353kr
Barrel and Drums vin	295kr/ 264kr

Vitt vin

2014 Heraclio Blanco (EKO), Valencia, Spanien
Macabeo, Sauvignon Blanc
395kr/ 316kr

2014 Torre de Falasco, Veneto, Italien
Garganega
450kr/ 360kr

2013 Colombia Winery, Washington state, USA
Chardonnay, Pinot Gris
595kr/ 476kr

2014 Prüm Blue Kabinett, Mosel, Tyskland
Riesling
650kr/ 520kr

2014 Dom. La Croix Sancerre, Loire, Frankrike
Sauvignon Blanc
695kr/ 556kr

2013 Clos de l'Oratoire des Papes, Ogier
Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc
995kr/ 796kr

**Skräddarsydda förslag på dryckespaket
skickas vid förfrågan**

Rött vin

2014 Heraclio Tinto (EKO) Valencia, Spanien
Bobal, Cabernet Sauvignon
395kr/ 316kr

2014 Cono Sur (EKO), Valle Central, Chile
Carmenere, Cab Sauvignon
450kr/ 360kr

2014 Bridlewood Estate, Kalifornien, USA,
Pinot Noir
595kr/ 476kr

2012 Valpantena Amarone, Valpolicella, Italien
Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon
750kr/ 600kr

2011 Hess Collection 19 Block, Napa, USA
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec
795kr/ 636kr

2011 Clos de l'Oratoire des Papes, Ogier
Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
Syrah, Mourvèdre, Cinsault
895kr/ 716kr

Champagne

Le Contesse Treviso Organic Brut, Venetien, Italy
Prosecco
550kr/ 440kr

NV Mumm Cordon Rouge
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
795kr/ 636kr

NV Perrier Jouët Grand Brut
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
895kr/ 716kr

NV Ruinart Blanc De Blanc
Chardonnay
1395kr/ 1116kr

Varma drycker

Kaffe & te 35kr/28kr



*Alla priser visas inkl/ ex moms

Konferenspaket

Godis
Kaffe
Te
Fruktfat
Polkagrisar
Vatten
Block & pennor

Frukost & fikabröd

Surdegsfralla med Gruyèreost, rökt skinka, hemkärnat smör, sallad och tomat

Croissant med ripplad choklad
Wienerbröd
Kanelbullar
Kardemummabullar
Gamla Riksarkivets rulltårta med nykokt sylt

Smoothies 25cl

Spenat, äpple & avokado
Morot, chili & ingefära
Banan, tranbär & kanel

Färskpressad apelsinjuice 25cl

Eftermiddagsfika

Smörkex med citron
Kardemumma- och citronmuffins med vit choklad
Hasselnötspralin
Hemmagjord dammsugare
Moccaruta

After Work

Vi bygger upp ett bord i sann arkivanda där denna utsökta minibuffe' serveras.

3 utvalda charkuterier
Kökmästarens kycklingleverpaté
Pickles med chili
Lagrad ost
Olivolja
Grillat surdegsbröd

Alla våra rätter skapas på plats och ingredienserna är noga utvalda för att passa varje meny.

Vi tror på hållbarhet, därför har vi säsongsbaserade menyer vilket möjliggör att alltid jobba med färska, närproducerade, ekologiska råvaror.

Har ni särskilda kostbehov? Vi anpassar våra menyer så det passar er, självklart med vår egen touch.

