

Meny

Aktuell meny, med reservation för ändringar

Lite lätt

Soyamarinerad lax 90:-

Chiliaioli, melonsallad

Blomkålssoppa* 95:-
Räkor och surdegsbröd

Lite mer

Blomkålssoppa 110:-
Räkor och surdegsbröd

Torskrygg 215:-
Vitvinsås, forellrom och örter

Kycklingbröst* 210:-
Rostad vitlökspuré och
Karljohansvamp

Kvällens tips 155:-
Presenteras av din servitör

Kvällens vegetariska 150:-
Presenteras av din servitör

Lite sött

Bakad chokladtryffel 25:-

Citrontarte* 75:-
Hallonglass, maräng

2-rätters: 270:-/person

3-rätters: 350:-/person

* Rekommenderade från köket

Köket rekommenderar

Förrätt

Blomkålssoppa

Räkor och surdegsbröd

Varmrätt

Kycklingbröst

Rostad vitlökspuré och
Karljohansvamp

Dessert

Citrontarte

Hallonglass, maräng

Dryckespaket

Fördrink

Rasbuie

Drambuie, citronjuicke, hallon och sprite

Vin till förrätten

Misterio Sauvignon Blanc

Mendoza, Argentina

Vin till varmrätten

Momentos Carmenere

Cachapoal Rapel, Chile

Dessertvin

Husets dessertvin

Dryckespaket med fördrink: 275:-/person

Dryckespaket utan fördrink: 235:-/person

Fråga din servitör om alkoholfritt alternativ.

Dryckesmeny

Drink före maten

Dry martini

Gin, Noilly Prat, oliv

95:-

Kvällens drink

Presenteras av din servitör

95:-

Vitt vin

Husets vita

79:-/315:-

Momentos Chardonnay 85:-/330:-

2014, Cachapoal Valley, Chile

Medelfyllig med ton av tropiska frukter

Misterio Sauvignon Blanc 330:-

2014, Mendoza, Argentina

Lätt, friskt och fruktigt med en välbalanserad syra

Santa Margherita Pinot Grigio 395:-

2014, Trention-Alto Adige, Italien

Välbalanserat, friskt, blommigt med inslag av gröna äpplen

Mousserande

Husets mousserande

80:-/345:-

Presenteras av din servitör

Piper-Heidsieck Brut

825:-

Champagne, Frankrike

Rött vin

Husets röda

79:-/315:-

Misterio, Cabernet Sauvignon 85:-/330:-

2013, Mendoza, Argentina

Medelfyllig, fruktigt och lätt kryddigt med en ton av choklad, balanserad med lång eftersmak

Momentos Carmenere 330:-

2014, Cachapoal Valley, Chile

Medelfyllig, mjuka tanniner, fruktigt med inslag av fat och viss kryddighet, syra

Basagoiti 480:-

2009, Rioja, Spanien

Medelfylligt med inslag av mogen frukt, vaniljtoner från tiden på ekfat. Lena och balanserade tanniner och lång eftersmak.

Konserthusets

LILLA HÖRNA