

## Menyer för stora sällskap

Följande menyförslag gäller mellan **2018 11 05 - 2018 11 11**

Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarans tillgänglighet.

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning här hos oss ber vi er att **enas om samma meny** för hela sällskapet. Givetvis tar vi hänsyn till allergier etc.

Drycker till menyn kan förbeställas eller bestämmas på plats i direkt anslutning till middagen. Dryckesmenyerna komponeras av våra sommelierer. Vårt vinurval ändras ständigt för att säkra ett brett och prisvärt urval.

Har ni frågor kring våra menyer eller andra önskemål, ring oss gärna!

E-posta eller ring tillbaka ert val av meny senast **7 dagar innan ankomst**.

## *Menus for groups*

*Dear Guest,*

*These group menus are valid between **2018 11 05 - 2018 11 11** and are subject to change according to availability.*

*The philosophy at Thörnströms kök is that you share the experience of the dinner around the table, imagine that guests are invited home to you (or Håkan Thörnström) and together you enjoy what is served.*

*All parties of **7 persons or more** are required to choose one of these menus. Beverages may be ordered in advance and matching wine menus are composed by our Sommeliers, who aim to keep an interesting and varied wine list.*

*We accommodate food allergies and vegetarians as best we can please book and order at the below telephone no. or e-mail **7 days before** your visit.*

**Tfn: +46 31-16 20 66**

**E-mail: [info@thornstromskok.com](mailto:info@thornstromskok.com)**

**Webadress: [www.thornstromskok.com](http://www.thornstromskok.com)**

## Menyförlag

*Menu suggestions*

### Meny 1

#### 4 råvaror

*4 courses*

##### **Potatis och Ansjovis**

**Lagrad ost, akvavit och ättika**

*Potato and Anchovies*

*Matured cheese, akvavit and vinegar*

##### **Anka**

**Krämig jordärtskocka, torkad aprikos och pistagenötter**

*Duck*

*Creamy Jerusalem artichoke, dried apricots and pistachio nuts*

##### **Ostar**

**Säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses*

*Seasonal accompaniments*

##### **Körsbär**

**Pinjenötter, salvia och mjölkchoklad**

*Cherry*

*Pine seeds, sage and milk chocolate*

**Menypris / Menu price 675:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 315:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-**

## Meny 2

3 rätter / 3 courses

### Svamp och ägg

**Inkokt lök, lagerblad och brynt smör**

*Mushroom and egg*

*Onion, bay leaf and browned butter*

### Gottlandslinser

**Grillad vinterkål, persilja och färsk tryffel**

*Lentils from Gottland*

*Grilled winter cabbage, parsley and truffle*

### Äpple

**Linfrö, fänkål och vanilj**

*Apple*

*Flaxseed, fennel and vanilla*

**Menypris / Menu price 625:-**

**Vinmeny / Wine menu 395:-**

**Ölmeny / Beer menu 225:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 165:-**

**I samband med meny 2 erbjuder vi ytterligare en servering**

*We offer an additional serving with menu 2*

**Kvällens ostar med säsongens tillbehör 95:-**

*Cheeses with seasonal accompaniments*

**Sommelierens val av vin till ost 95:-**

*Wine recommendation by our sommelier for the cheese*

## Meny 3

4 rätter / 4 courses

### Pilgrismussla

**Inkokt lök, svamp och lagerblad**

*Scallop*

*Onion, mushrooms and bay leaf*

### Piggvar

**Grillad smörsås, purjolök, krasse och pepparrot**

*Turbot with grilled butter sauce, leek, cress and horseradish*

### Ostar

**Säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses*

*Seasonal accompaniments*

### Körsbär

**Pinjenötter, salvia och mjölkchoklad**

*Cherry*

*Pine seeds, sage and milk chocolate*

**Menypris / Menu price 755:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 315:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-**

## Meny 4

4 rätter / 4 courses

### Pilgrims Mussla

**Inkokt lök, svamp och lagerblad**

*Scallop*

*Onion, mushrooms and bay leaf*

### Grillad ryggbiff

**Krispig sallad, kryddsmör och rökt tomat**

*Charcoal grilled beef sirloin*

*Crispy salad, spiced butter and smoked tomato*

### Ostar

**Säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses*

*Seasonal accompaniments*

### Körsbär

**Pinjenötter, salvia och mjölkchoklad**

*Cherry*

*Pine seeds, sage and milk chocolate*

**Menypris / Menu price 755:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 315:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-**

## Sex råvaror

*Tasting menu 6 courses*

### **Potatis och Ansjovis**

**Lagrad ost, akvavit och ättika**

*Potato and Anchovies*

*Matured cheese, akvavit and vinegar*

### **Pilgrimsmussla**

**Inkokt lök, svamp och lagerblad**

*Scallop*

*Onion, mushrooms and bay leaf*

### **Gottlandslinser**

**Grillad vinterkål, persilja och färsk tryffel**

*Lentils from Gottland*

*Grilled winter cabbage, parsley and truffle*

### **Anka**

**Krämig jordärtskocka, torkad aprikos och pistagenötter**

*Duck*

*Creamy Jerusalem artichoke, dried apricots and pistachio nuts*

### **Ostar**

**Säsongens tillbehör**

*Assorted cheeses*

*Seasonal accompaniments*

### **Körsbär**

**Pinjenötter, salvia och mjölkchoklad**

*Cherry*

*Pine seeds, sage and milk chocolate*

**Menypris / Menu price 895:-**

**Vinmeny / Wine menu 765:-**

**Ölmeny / Beer menu 465:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 345:-**

## Kreativ meny

*Creative menu*

Denna ständigt förändrade kreativa meny baseras på vad den nordiska naturen erbjuder för dagen och vad våra småskaliga producenter levererar till vårt kök.

**Ni kommer att få uppleva det mesta ifrån Thörnströms kök.**

**Luta er tillbaka och njut av kvällen.**

*This constantly changing menu is based on what the Nordic nature and our local producers are providing us.*

*You will explore the most from Thörnströms kök.*

*Relax and enjoy the evening.*

**Menypris / Menu price 1175:-**

**Vinmeny / Wine menu 1045:-**

**Ölmeny / Beer menu 595:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 485:-**