

Menyer för stora sällskap

Följande menyföreslag **gäller tom 2018 01 21** 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**.

Group menus Thörnströms Kök

Dear Guest,

These group menus are valid until 201801 21 and are subject to change according to availability.

*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

Webadress: www.thornstromskok.com

Menyförlag

Menu suggestions

Meny 1

4 råvaror

4 courses

Pilgrismussla och Torsk

Svartrot "Barigoule", olivolja, timjan och blåbär

Scallops and cod with black salsify "Barigoule", olive oil, thyme and blue berries

Anka på flera vis

Kolgrillad kålrot, havtorn och ankägg

Duck in several servings, coal grilled rutabaga, Sea buckthorn and duck egg

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Hjortron

Mandel, rostad kummin och brödpudding

Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding

Menypris / Menu price 675:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 2

3 rätter / 3 courses

Kalvbräss

Krämig svamp, mandel och majs

Sweetbread of veal with mushrooms, almond and corn

Torsk

Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris

Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper

Svensk lakrits

Citrus, körvel och rostad råg

Swedish licorice with citrus, chervil and roasted rye

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

Vinterkål

Tryffel, kycklinglever och jordärtskocka

Winter cabbage with truffle, chicken liver and Jerusalem artichoke

Piggvar

Grillad smörsås, purjolök, krasse och pepparrot

Turbot with grilled butter sauce, leek, cress and horseradish

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Hjortron

Mandel, rostad kummin och brödpudding

Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding

Menypris / Menu price 745:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 4

4 rätter / 4 courses

Vinterkål

Tryffel, kycklinglever och jordärtskocka

Winter cabbage with truffle, chicken liver and Jerusalem artichoke

Dovhjortracks

Örtbröd, blomkål och päron

Rack of fallow deer served with herb bread, cauliflower and pear

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Hjortron

Mandel, rostad kummin och brödpudding

Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding

Menypris / Menu price 745:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Sex råvaror

Tasting menu 6 courses

Pilgrimsmussla och Torsk

Svartrot "Barigoule", olivolja, timjan och blåbär

Scallops and cod with black salsify "Barigoule", olive oil, thyme and blue berries

Vinterkål

Tryffel, kycklinglever och jordärtskocka

Winter cabbage with truffle, chicken liver and Jerusalem artichoke

Torsk

Rotselleri med selleriört, hasselnötshollandaise och krispig kapris

Cod with celeriac, lovage, hollandaise with hazelnut and caper

Anka på flera vis

Kolgrillad kålrot, havtorn och ankägg

Duck in several servings, coal grilled rutabaga, Sea buckthorn and duck egg

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Hjortron

Mandel, rostad kummin och brödpudding

Cloud berries, almond, roasted caraway and bread pudding

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:-