



*Inspiration och råvaror kommer från lokala producenter i Stockholms skärgård och anpassas efter säsong.
Menyn är välkomponerad och noggrant sammansatt av vår köksmästare.*

Kvällens meny

Mars – september

FÖRRÄTT / STARTER

Ängasoppa serveras med tre sorters ost, havtornsmarmelad samt
Kastellets fröknäcke och skärgårdslimpa

*Swedish vegetable soup served with three types of cheese, sea buckthorn marmalade,
Kastellet's seed crispbread, and archipelago loaf*

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Kalv tri-tip med rödvinssås, potatiskaka, ramslök- och pecorinocrème
och crudité med picklade rädisor

*Veal tri-tip with red wine sauce, potato cake, ramson-, and pecorino cream,
and crudité with pickled radishes*

DESSERT

Rabarbersorbet med kaka på brynt smör, chokladsmul och vit chokladkräm samt färska bär

*Rhubarb sorbet with cake made from browned butter, chocolate crumble,
white chocolate cream, and fresh berries*

DRYCKESPAKET / WINE PACKAGE

I dryckespaketet ingår ett glas vin till förrätten och ett glas med påfyllning till vammrätten och
ett glas vin till desserten.

*The wine package includes one glass of wine to the starter, one glass of wine + refill to the main course and
one glass of wine to the dessert.*

PRISER / PRICES

3 rättersmiddag 3 course dinner	725:- exkl. moms/person SEK 725 excl. VAT/person	812:- inkl. moms/person SEK 812:- incl. VAT/person
Dryckespaket Wine package	332:- exkl. moms/person SEK 332 excl. VAT/person	415:- inkl. moms/person SEK 415:- incl. VAT/person

*Minimum 15 personer. Med reservation för ändringar.
Minimum 15 persons. With reservation for menu change.*