

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

MENY 1

MIDDAGSMENYER FÖR GRUPPER 2017

FÖRRÄTT

Sikrom

Ägg Royal, potatiskrisp, syltad lök, dill

2015 Chablis, "Dame Nature", Bourgogne, Frankrike (ett glas)

VARMRÄTT

Kycklingballotine

Smörstekta äpplen, örter, tryffel, bakad schalottenlök, potatiskräm smaksatt med syrad grädde

2015 Walnut Collectables, Pinot Noir, Malborough, Nya Zeeland (ett glas med påfyllning)

DESSERT

Kardemummabavaroise

Fänkålssablé, syrlig äppelkompott, saltrostade mandlar

Museum Muscat Reserve NV, Australien (6 cl)

Kaffe / te

Meny

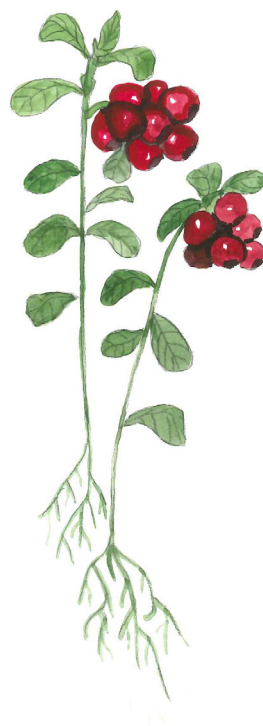
555 kr exkl. moms per person.

622 kr inkl. moms per person.

Dryckespaket

405 kr exkl. moms per person.

504 kr inkl. moms per person.



+46 (0)8 570 130 50
restaurang@artipelag.se

Rekommenderas för grupper över 10 personer.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn.

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

MENY 2

MIDDAGSMENYER FÖR GRUPPER 2017



FÖRRÄTT

Röding

Brynt smöremulsion, syltad gurka, kavring, pepparrot, forellrom i kallpressad rapsolja

2015 Chablis, "Dame Nature", Bourgogne, Frankrike (ett glas)

VARMRÄTT

Rådjursinnanlår

Svamptimbal, kantareller, karamelliserad lök, myskmadrasås

2014 Jester Shiraz, McLaren Vale, Australien (ett glas med påfyllning)

DESSERT

Karamelliserad mjölkchokladmousse

Brownie, rårörda lingon, kanderade hasselnötter

2016 Brachetto D'Acqui DOCG, Italien (6 cl)

Kaffe / te

Meny

655 kr exkl. moms per person.

734 kr inkl. moms per person.

Dryckespaket

405 kr exkl. moms per person.

504 kr inkl. moms per person.



+46 (0)8 570 130 50
restaurang@artipelag.se

Rekommenderas för grupper över 10 personer.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn.

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

MENY 3

MIDDAGSMENYER FÖR GRUPPER 2017



FÖRRÄTT

Tartar på hälleflundra

Ostronemulsion, rökt olivolja, syltad lök, variation på broccoli

2016 Walnut Collectables, Sauvignon Blanc, Malborough, Nya Zeeland (ett glas)

VARMRÄTT

Helstekt kalvrygg

Korv på bräss och anklever, Pommes
Anna, brysselkål, kryddinkokt äpple

2015 Côtes du Rhône, Les Abeilles Rouge, Frankrike (ett glas med påfyllning)

DESSERT

Pâte à choux

Hjortronkompott och kanelbavaroise,
dinkel- och pumpacrumble, punchrussin,
friterad fönsterlav

*Museum Muscat Reserve NV, Australien.
(6 cl)*

Kaffe / te

Meny

825 kr exkl. moms per person.

924 kr inkl. moms per person.

Dryckespaket

405 kr exkl. moms per person.

504 kr inkl. moms per person.



+46 (0)8 570 130 50
restaurang@artipelag.se

Rekommenderas för grupper över 10 personer.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn.