

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

GRUPPMENY 1

MENY 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.



NÅGOT LITET INNAN MATEN

Rökt röding

Rullad i dill med blomkål och forellrom.

Tartar på hängmörad ko

Med ostron, krispigt rågbröd och syrad lök.

Rödbetsrulle

Fylld med getost, honung och valnötter.

Brioche med löjrom

Med persilja och märemsulsion.

58 kr / st exkl. moms per person.

65 kr / st inkl. moms per person.

DRYCKESREKOMMENDATION

André Clouet Grande Réserve NV, Champagne, Frankrike

500 kr / flaska exkl. moms.

625 kr / flaska inkl. moms.



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

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

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

GRUPPMENY 2

MENY 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.



NÅGOT LITET INNAN MATEN

Rökt röding

Rullad i dill med blomkål och forellrom.

Tartar på hängmörad ko

Med ostron, krispigt rågbröd och syrad lök.

Rödbetsrulle

Fyllt med getost, honung och valnötter.

Brioche med löjrom

Med persilja och märmulsion.

58 kr / st exkl. moms per person.

65 kr / st inkl. moms per person.

DRYCKESREKOMMENDATION

André Clouet Grande Réserve NV, Champagne, Frankrike

500 kr / flaska exkl. moms.

625 kr / flaska inkl. moms.



+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

GRUPPMENY 3

MENY 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.



NÅGOT LITET INNAN MATEN

Rökt röding

Rullad i dill med blomkål och forellrom.

Tartar på hängmörad ko

Med ostron, krispigt rågbröd och syrad lök.

Rödbetsrulle

Fyllt med getost, honung och valnötter.

Brioche med löjrom

Med persilja och märmulsion.

58 kr / st exkl. moms per person.

65 kr / st inkl. moms per person.

DRYCKESREKOMMENDATION

André Clouet Grande Réserve NV, Champagne, Frankrike

500 kr / flaska exkl. moms.

625 kr / flaska inkl. moms.



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

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