

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

GRUPPMENY 1 – 2018

FÖRRÄTT

Citrongravad strömming

Löjrom, frasig potatis, syrad lök
med persiljeemulsion

2016 Domaine Majas / Tom Lubbe
Chardonnay, Roussillon, Frankrike
360 kr exkl. moms / 450 kr inkl. moms

Sandhamn Lager 4,2% samt 4 cl
av Artipelags egenkryddade snaps
135 kr exkl. moms / 165 kr inkl. moms

VARMRÄTT

Filé av kviga

Med svensk anklever, syrlig
lökterrine, tillbehör efter säsong

2016 Josep Grau Viticultor Volador,
Montsant, Spanien
468 kr exkl. moms / 585 kr inkl. moms

2015 Syrah d'Ogier, Rhône, Frankrike
564 kr exkl. moms / 705 kr inkl. moms

DESSERT

Färskostmousse med bergamott och vanilj

Brynt smörkaka, citrongelé, timutmaränger,
färskostmousse, bergamott, vanilj samt ett
luftigt skum smaksatt med te

Brännland Iscider 33° Brix -16, Brännland Cider
650 kr exkl. moms / 850 kr inkl. moms

Menypris

655 kr exkl. moms per person
734 kr inkl. moms per person

Vinpaket 1

342 kr exkl. moms per person
428 kr inkl. moms per person

Vinpaket 2

434 kr exkl. moms per person
542 kr inkl. moms per person

Vinpaketen inkluderar ett glas till förrätten, ett glas med
påfyllning till varmrätten samt ett glas till desserten.

NÅGOT LITET INNAN MATEN

Rökt röding rullad i dill
Blomkål, forellrom

Tartar på hängmörad ko
Ostron, krispigt rågröd, syrad lök

Rödbetsrulle fylld med getost
Honung, valnötter

Brioche med löjrom
Persilja, märeemulsion

58 kr / st exkl. moms – 65 kr / st inkl. moms

NV Palmer & Co, Champagne, Frankrike
660 kr exkl. moms /
825 kr inkl. moms

VÅRA VINER

Samtliga viner är ekologiska
eller biodynamiska där
bönderna gör viner med
så lite ekologiskt
fotavtryck som möjligt.



Rekommenderas för grupper om fler än 10 personer. Giltig
t.o.m december 2018. Vi reserverar oss för eventuella
förändringar i menyn. 08-570 130 50, restaurang@artipelag.se

ARTIPELAG

ART MEETS NATURE

GRUPPMENY 2 – 2018

FÖRRÄTT

Tartar på kalv

Med hummermajonnäs, hummerkrisp, bakade och syltade tomater, dragon

2016 Domaine Majas / Tom Lubbe

Chardonnay, Roussillon, Frankrike

360 kr exkl. moms / 450 kr inkl. moms

2016 Weingut Sander, Spätburgunder,

Rheinhessen, Tyskland

526 kr exkl. moms / 650 kr inkl. moms

VARMRÄTT

Smörstekt Hjälmargin

Med löjrom, lök i variation, rökt smör, dill, kavring, potatisbakelse

2016 R3, Corvers Kauter, Riesling,

Rheingau, Tyskland

520 kr exkl. moms / 650 kr inkl. moms

2015, Memoire de Terroir Chardonnay,

Joseph Burrier, Bourgogne, Frankrike

588 kr exkl. moms / 735 kr inkl. moms

DESSERT

Vaniljbavaroise med hallonkompott

Kryddig mandelkaka, vaniljbavaroise, hallonkompott, mandelcrunch, tonkakaramellkola

Château d'Arlay MACVIN Rouge,

Jura, Frankrike

648 kr exkl. moms / 810 kr inkl. moms

Menypris

675 kr exkl. moms per person

756 kr inkl. moms per person

Vinpaket 1

357 kr exkl. moms per person

446 kr inkl. moms per person

Vinpaket 2

410 kr exkl. moms per person

512 kr inkl. moms per person

Vinpaketen inkluderar ett glas till förrätten, ett glas med påfyllning till varmrätten samt ett glas dessertvin.

NÅGOT LITET INNAN MATEN

Rökt röding rullad i dill

Blomkål, forellrom

Tartar på hängmörad ko

Ostron, krispigt rågröd, syrad lök

Rödbetsrulle fylld med getost

Honung, valnötter

Brioche med löjrom

Persilja, mörkemulsion

58 kr / st exkl. moms – 65 kr / st inkl. moms

NV Palmer & Co, Champagne, Frankrike

660 kr exkl. moms /

825 kr inkl. moms

VÅRA VINER

Samtliga viner är ekologiska eller biodynamiska där bönderna gör viner med så lite ekologiskt fotavtryck som möjligt.



Rekommenderas för grupper om fler än 10 personer. Giltig t.o.m december 2018. Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn. 08-570 130 50, restaurang@artipelag.se

