

# ARTIPELAG

## ART MEETS

## NATURE

GRUPPMENY 1 – 2018

### FÖRRÄTT

#### Citrongravad makrill

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

#### Brynt smörkaka

Citrongelé, timutmaränger, färskost-  
mousse, 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, 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

# 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 Hjälmgös

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

#### Kryddig mandelkaka

Hallonkompott, vaniljbavaroise, mandelpralin, 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

