

ARTIPELAG

ART MEETS NATURE

GRUPPMENY 1 – 2019

FÖRRÄTT

Hängmörad biff

ostron, bondbönor, laxrom, hasselnötter och örter

2015, Chablis Dame Nature, La Chablisienne, Chablis, Frankrike

680 kr exkl. moms / 850 kr inkl. moms (flaska)

VARMRÄTT

Smörstekt gös

syrlig potatiskräm, dill, lök, kavring och gurka

2015, Indomita, Gran Reserva Chardonnay, Chile

476 kr exkl. moms / 595 kr inkl. moms (flaska)

DESSERT

Jordgubbsbakelse

rabarber, havre, vanilj och ängssyra

2017, Moscato d'Asti, Castello del Poggio, Piemonte, Italien

692 kr exkl. moms / 865 kr inkl. moms (flaska)

69 kr exkl. moms / 87 kr inkl. moms (glas)

Menypris

695 kr exkl. moms per person

778 kr inkl. moms per person

Dryckespaket

Fördrink, 2016 Masi Moxé Brut

Förrättsvin, ett glas

Varmrättsvin, ett glas med påfyllning

Kaffe / te

371 kr exkl. moms / 464 kr inkl. moms

NÅGOT LITET INNAN MATEN

Ostron med schalottenlöks- vinäger och citron

35kr / st exkl. moms / 40 kr / st inkl. moms

Löjrom med syrad grädde, rödlök, dill och färskpotatis

40kr / st exkl. moms / 45 kr / st inkl. moms

Skagen på Artipelags rågbröd med krasse

35kr / st exkl. moms / 40 kr / st inkl. moms

NV, André Clouet Grande Réserve, Champagne, Frankrike

660 kr exkl. moms /
825 kr inkl. moms
(flaska)

BRÖD FRÅN BAGERIET

Bröd från Artipelags
bageri ingår i
menypriset.

VÅRA VINER

Alla viner vi serverar
är ekologiska eller
biodynamiska.



Rekommenderas för grupper om fler än 30 personer. Giltig t.o.m. augusti 2019. Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn. 08-570 130 50, restaurang@artipelag.se