

ARTIPELAG

ART MEETS NATURE

GRUPPMENY 2 – 2019

FÖRRÄTT

Råmarinerad pilgrimsmussla

brynt smör, syltade rädisor, rågröd och harsyra

2016, R3, Corvers Kauter, Riesling, Rheingau, Tyskland

520 kr exkl. moms / 650 kr inkl. moms (flaska)

VARMRÄTT

Ekologisk kyckling från Hagby gård

rotselleri, tryffel och säsongens primörer

2015, Roger Neven, Sancerre Rouge, Frankrike

584 kr exkl. moms / 730 kr inkl. moms (flaska)

DESSERT

Bakelse med röda vinbär

Järna yoghurt och pistage

2017, Brachetto D'Acqui, Braida di Bologna Giacomo, Piemonte, Italien

380 kr exkl. moms / 475 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 Moxxé 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 rågröd 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. Giltigt t.o.m.
augusti 2019. Vi reserverar oss för eventuella förändringar i menyn.
08-570 130 50, restaurang@artipelag.se