

ARTIPELAG

ART MEETS

NATURE

GRUPPMENY 2 – 2019

FÖRRÄTT

Tartar på biff från Malma gård
svampemulsion, syltade stekta kantareller
och krispig potatis

*2016, Montagne, Domaine de la Rochette,
Bourgogne Rouge, Frankrike*

496 kr exkl. moms / 620 kr inkl. moms

VARMRÄTT

Kryddbakad piggvar
havskräfta, mussel- och kräft skum
och potatiskräm

2015, Indomita, Gran Reserva Chardonnay, Chile

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

DESSERT

Mörk chokladcremeux Valrhona
svarta vinbär och saltkaramelliserade hasselnötter

*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 Moxxé Brut, Veneto, Italien

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. 28 november 2019. Vi reserverar oss för eventuella
förändringar i menyn. 08-570 130 50, restaurang@artipelag.se

