

# RESTAURANGVECKAN 2024

## FÖRRÄTTER

### CEVICHE

Havsborre | MSC räkor | Avokadocrème | Vårlök | Chili | Koriander

### CARPACCIO PÅ OXFILE

Isad silverlök | Riven Grana Padano | Karl-Johansvampolja  
Västerbottencrème | Friterade mandlar

### TÅNGKAVIAR

Brioche | Västerbottenost | Smetana | picklad steklök | Citron

## VARMRÄTTER

### GRILLAD HAVSABORRE

Potatispuré med sveciaost | Minimorötter | Gulbeta | Fänkål | Sandefjordssås  
Brynt smör

### GRILLAD KALV

Potatispuré med sveciaost | Rödvinssås | Picklade minimorötter  
Krispig blomkål | Timjanolja

### RISOTTO

Saffran | Västerbottenost | Portabellosvamp | Krispig blomkål  
Friterade mandlar | Timjanolja

### FÖRRÄTT OCH VARMRÄTT

275:-

## SUGEN PÅ NÅGOT SÖTT?

### ELDAD CRÈME BRÛLÉE

129:-

### KVÄLLENS SORBET

Färska bär | Rostad vit choklad

129:-

### BALTHAZARS GLASS

Färska bär | Hemmagjord glass | Rostad vit choklad

129:-

### LÄGG TILL ETT DRYCKESPAKET TILL MIDDAGEN.

Vår sommelier Rasmus sätter ihop ett härligt paket,  
med en dryck till varje rätt.

Vin 359:- | Öl 289:- | Alkoholfritt 179:-

**balthazar**  
RESTAURANT



GÅR ATT FÅ VEGANSK