

RESTAURANGVECKAN

FÖRRÄTT OCH VARMRÄTT **285:-**

FÖRRÄTTER

TONFISK

Carpaccio på tonfisk | Räkchips | Mango
Gurka | Silverlök | Soyavinäggrett

OXFILE

Carpaccio på oxfilé | Karl-Johanolja
Silverlök | Parmesankrämm | Friterad mandel

VEG

Carpaccio på päron | Svenska tomater
Silverlök | Vispad brieost | Rostad pistage

VARMRÄTTER

SMÖRSTEKT GÖS

Potatispuré med västerbotten
Champagnesås | Syrade primörer
Dillolja | Friterade mandlar

GRILLAD KALV

Potatispuré med västerbotten
Skysås med cognac | Utvalda primörer
Krispig enokisvamp | Steklök

VEG

Risotto med Karl-Johansvamp
Portabellosvamp fylld med färskost
Gruyereost | Friterad enokisvamp | Steklök

Dryckespaket till middagen

Lägg till ett vinpaket.
1 glas till förrätten, 2 glas till
varmrätten

479:-

SUGEN PÅ NÅGOT SÖTT? LÄGG TILL EN DESSERT

BASQUE CHEESECAKE

Fransk cheesecake | Vinterpäron
Vispad färskostgrädde

149:-

ELDAD CRÈME BRÛLÉE

129:-

BALTHAZARS GLASS

Färska bär | Hemgjord glass
Rostad vit choklad

129:-



balthazar
RESTAURANT