

Trerätters kött

499:-

Förrätt: THE TROPIC HEAT CEVICHE

Handskalade räkor och avokado i en frisk marinad på lime, ingefära och chili. Serveras med sötma från mango och ananas, krämig vitlöks- & srirachamajonnäs samt krispiگا fritrade risnudlar.

Varmrätt: Entrecôte

Mör, kolgrillad entrecôte som serveras med en fyllig örtsky, vitlöksbakade körsbärstomater, husets rökiگا choronsås (bearnaise smaksatt med saltorkad tomat & örter) samt krispiگا Nomad pommes.

Dessert

PANNACOTTA-PANIK

PANNACOTTA, KARDEMUMMA, RABARBER-JORDGUBBSKOMPOTT OCH KNÄCKIGT HAVRESMUL

**Alkoholfri rekommendation:
NYCKELBRYGGERIER VILDSODA**



Trerätters fisk

499:-

Förrätt: THE TROPIC HEAT CEVICHE

Handskalade räkor och avokado i en frisk marinad på lime, ingefära och chili. Serveras med sötma från mango och ananas, krämig vitlöks- & srirachamajonnäs samt krispiga friterade risnudlar.

Varmrätt:

CHAR OVER FIRE

GRILLAD RÖDING MED CITRUSÖRTSÅS, FRÄSCH FÄNKÅLS- OCH GURKCRUDITÉ FRITERAD FÄRSKPOTATISSALLAD

PANNACOTTA-PANIK

PANNACOTTA, KARDEMUMMA, RABARBER-JORDGUBBSKOMPOTT OCH KNÄCKIGT HAVRESMUL