

# 7A Odenplan

## — Skaldjursbuffé eller julinspirerande trerätters



### Skaldjursbuffé

- Hummer & krabba
- Krondillskokta Signalkräfter & havskräftor
- Kokta Islandsräkor & röka räkor
- Vinkokta blåmusslor
- Fine de Claire-ost
- Skagenkanapéer med dill och pepparrot
- Västerbottenpaj
- Aioli, citronmajonnäs, Rhode Island dressing
- Brie de Maux
- Vitlöksbröd, Kavring och knäckebröd

Som sött avslut på middagen serveras en krämig chokladmousse.

Pris 695 SEK/person

### Julmeny 1

Gravlaxtartar med ansjovis, dill, rödlök, rivet ägg och forellrom

Honungsstekt ankbröst med svartkål, äpple, jordärtskocka, tryffelpotatispuré & fikonvinägersky

Chokladcreme med inkokta päron, ingefärssabayon & rostad pepparkaka

Pris 520 SEK/person

### Julmeny 2

Sill & laxtallrik med lagrad prästost

Svensk utegris med rödkål, äpple, rotfruktsgratäng & senapssky

Bakad rispudding med rårörda bär & lättvispad grädde

Pris 455 SEK/person

*Med anledning av Covid-19 sker all servering direkt vid bordet av vår serveringspersonal.*

