

Menyer för stora sällskap

Följande menyförslag gäller mellan **2018 11 12 - 2019 01 07**

Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarans tillgänglighet.

För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning här hos oss ber vi er att **enas om samma meny** för hela sällskapet. Givetvis tar vi hänsyn till allergier etc.

Drycker till menyn kan förbeställas eller bestämmas på plats i direkt anslutning till middagen. Dryckesmenyerna komponeras av våra sommelierer. Vårt vinurval ändras ständigt för att säkra ett brett och prisvärt urval.

Har ni frågor kring våra menyer eller andra önskemål, ring oss gärna!

E-posta eller ring tillbaka ert val av meny senast **7 dagar innan ankomst**.

Menus for groups

Dear Guest,

*These group menus are valid between **2018 11 12 - 2019 01 07**
and are subject to change according to availability.*

The philosophy at Thörnströms kök is that you share the experience of the dinner around the table, imagine that guests are invited home to you (or Håkan Thörnström) and together you enjoy what is served.

*All parties of **7 persons or more** are required to choose one of these menus. Beverages may be ordered in advance and matching wine menus are composed by our Sommeliers, who aim to keep an interesting and varied wine list.*

*We accommodate food allergies and vegetarians as best we can please book and order at the below telephone no. or e-mail **7 days before** your visit.*

Tfn: +46 31-16 20 66

E-mail: info@thornstromskok.com

Webadress: www.thornstromskok.com

Menyförslag

Menu suggestions

Meny 1

4 råvaror

4 courses

Potatis och Ansjovis

Lagrad ost, akvavit och ättika

Potato and Anchovies

Matured cheese, akvavit and vinegar

Ren

Krispig blomkål, valnötter och äpple med ingefära

Reindeer

Crispy cauliflower, walnuts and apple with ginger

Ostar

Säsongens tillbehör

Assorted cheeses

Seasonal accompaniments

Mjökchoklad

Kryddig apelsin, dulce de leche och hasselnötter

Milk chocolate

Spicy orange, dulce de leche and hazelnuts

Menypris / Menu price 675:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 2

3 rätter / 3 courses

Svamp och ägg

Inkokt lök, lagerblad och brynt smör

Mushroom and egg

Onion, bay leaf and browned butter

Gottlandslinser

Grillad vinterkål, persilja och färsk tryffel

Lentils from Gottland

Grilled winter cabbage, parsley and truffle

Äpple

Linfrö, fänkål och vanilj

Apple

Flaxseed, fennel and vanilla

Menypris / Menu price 625:-

Vinmeny / Wine menu 395:-

Ölmeny / Beer menu 225:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 165:-

I samband med meny 2 erbjuder vi ytterligare en servering

We offer an additional serving with menu 2

Kvällens ostar med säsongens tillbehör 95:-

Cheeses with seasonal accompaniments

Sommelierens val av vin till ost 95:-

Wine recommendation by our sommelier for the cheese

Meny 3

4 rätter / 4 courses

Pilgrims Mussla

Inkokt lök, svamp och lagerblad

Scallop

Onion, mushrooms and bay leaf

Piggvar

Grillad smörsås, purjolök, krasse och pepparrot

Turbot with grilled butter sauce, leek, cress and horseradish

Ostar

Säsongens tillbehör

Assorted cheeses

Seasonal accompaniments

Mjölkchoklad

Kryddig apelsin, dulce de leche och hasselnötter

Milk chocolate

Spicy orange, dulce de leche and hazelnuts

Menypris / Menu price 755:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Meny 4

4 rätter / 4 courses

Pilgrims Mussla

Inkokt lök, svamp och lagerblad

Scallop

Onion, mushrooms and bay leaf

Grillad ryggbiff

Krispig sallad, kryddsmör och rökt tomat

Charcoal grilled beef sirloin

Crispy salad, spiced butter and smoked tomato

Ostar

Säsongens tillbehör

Assorted cheeses

Seasonal accompaniments

Mjökchoklad

Kryddig apelsin, dulce de leche och hasselnötter

Milk chocolate

Spicy orange, dulce de leche and hazelnuts

Menypris / Menu price 755:-

Vinmeny / Wine menu 565:-

Ölmeny / Beer menu 315:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 235:-

Sex råvaror

Tasting menu 6 courses

Potatis och Ansjovis

Lagrad ost, akvavit och ättika

Potato and Anchovies

Matured cheese, akvavit and vinegar

Pilgrimsmussla

Inkokt lök, svamp och lagerblad

Scallop

Onion, mushrooms and bay leaf

Gottlandslinser

Grillad vinterkål, persilja och färsk tryffel

Lentils from Gottland

Grilled winter cabbage, parsley and truffle

Ren

Krispig blomkål, valnötter och äpple med ingefära

Reindeer

Crispy cauliflower, walnuts and apple with ginger

Ostar

Säsongens tillbehör

Assorted cheeses

Seasonal accompaniments

Mjökchoklad

Kryddig apelsin, dulce de leche och hasselnötter

Milk chocolate

Spicy orange, dulce de leche and hazelnuts

Menypris / Menu price 895:-

Vinmeny / Wine menu 765:-

Ölmeny / Beer menu 465:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 345:-

Kreativ meny

Creative menu

Denna ständigt förändrade kreativa meny baseras på vad den nordiska naturen erbjuder för dagen och vad våra småskaliga producenter levererar till vårt kök.

Ni kommer att få uppleva det mesta ifrån Thörnströms kök.

Luta er tillbaka och njut av kvällen.

This constantly changing menu is based on what the Nordic nature and our local producers are providing us.

You will explore the most from Thörnströms kök.

Relax and enjoy the evening.

Menypris / Menu price 1175:-

Vinmeny / Wine menu 1045:-

Ölmeny / Beer menu 595:-

Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 485:-