

FLUSTRET

1842

Italiensk buffé

KRYDDIGA KYCKLINGLÅR

bakade tomater och timjan

CITRON- OCH PESTOBAKAD LAX

ruccola och flingsalt

CHARKUTERIER

på fat med melon

ROSTADE GRÖNSAKER

potatis med basilika och parmesan

MARINERADE OLIVER

kronärtskockshjärtan med rosmarin och chili

TOMAT, MOZZARELLA OCH BASILIKA

ROMANSALLAD

rostade pinjenötter, krutonger och parmesan

CITRUSAIOLI

BRÖD OCH SMÖR

VIT CHOKLADPANNACOTTA MED HALLON OCH JORDGUBBAR

295:-

FLUSTRET

1842

Stora italienska buffén

KRYDDIGA KYCKLINGLÅR

bakade tomater och timjan

CITRON- OCH PESTOBAKAD LAX

ruccola och flingsalt

CHARKUTERIER

på fat med melon

GREENSHELLMUSSLOR

vitlök- och citrongratinerade

ROSTADE GRÖNSAKER

potatis med basilika och parmesan

MARINERADE OLIVER

kronärtskockshjärtan med rosmarin och chili

TOMAT, MOZARELLA & BASILIKA

ROMANSALLAD

rostade pinjenötter, krutonger och parmesan

CITRUSAIOLI

BRÖD OCH SMÖR

TALLEGGIOOST OCH VINDRUVOR

VIT CHOKLADPANNACOTTA MED HALLON OCH JORDGUBBAR

375:-

FLUSTRET

1842

Asiatiskt buffé

SASHIMI

lax, serveras med gari/wasabisoya, rostade sesamfrön och forellrom

ASIATISK RÅBIFF

nötkött, serveras med inlagd ingefära, salladslök, friterad vitlök och risvinsvinäger/sojadressing

SOM TAM SALLAD

serveras med räkor och jordnötter

KINESISK GURKA

smaksatt med apelsin, vitlök, sesamolja och sesamfrön

KINESISK BRÄSSERAD FLÄSKSIDA

med chilisyrad rättika

"SWEET & SOUR GLAZE" KYCKLING

med wokade bok choi och ostronsås

LAX "TERIYAKI"

JASMINRIS

ångat ris smaksatt med asiatiska kryddor

NUDELSALLAD

stekt ostronskivling, ingefära, koriander och sojadressing

CRÈME BRÛLÉE

smaksatt med passionsfrukt, serveras med bakad ananas och rostad kokos

355:-

Grillbuffé

Kött

KYCKLING

FLÄSKKARRÉ

LAXFILE

REVBENSSPJÄLL

GRILLAD PORTABELLO

GRILLADE GRÖNSAKER MED PESTO

Tillbehör

COLESLAW

SYRADE GRÖNSAKER

RÖDBETOR

ruccola, valnötter och citronsmör

TOMATSALLAD

mozzarella, basilika och balsamico

POTATISGRATÄNG

ÖRT- OCH PARMESANSLUNGAD POTATIS

MAJSKOLVAR

SMÖR OCH CHILISALT

Såser

TZATZIKI

BBQ

SALSA VERDE (örtsås)

Sött

MELONSALLAD

MARÄNG

VIT CHOKLAD- OCH VANILJPANNACOTTA
jordgubbskompott och rostad vit choklad

FLUSTRET

1842

À la carte

Förrätter

LÖJROM

rostat bröd, creme fraîche, variation på lök och citron - *dagspris*

TOAST SKAGEN - 125 kr

RÅBIFF

tryffelaioli, ruccolakräm, friterad schalottenlök och hyvlad parmesan - 135 kr

MOZZARELLA

serveras med tomatbruschetta - 125 kr

GRAVAD LAX

bröd, citronkräm och syrad lök - 115 kr

Varmrätter

ROSTAT KYCKLINGBRÖST

kycklingsky, krispig potatis, rostade morötter och smör smaksatt med soja och ingefära - 255 kr

UGNSSTEKT BIFF

picklade senapsfrön, buritanalök, rödvinssås, potatispuré smaksatt med vitlök och säsongens bönor - 295 kr

STEKT RÖDING

blomkål, friterad potatis, beurre blanc, dillolja och forellrom - 275 kr

ROSTAD ROTSELLERI

rotsellerikräm, friterad kål, picklade fänkål och brynt nötsmör - 255 kr

LAMMYTTTERFILÉ

rostade betor, getostkräm, potatisterrin och rödvinssås - 285 kr

BAKAD TORSKRYGG

knaperstekta svamp, semitorkade tomater, mandelpotatisstomp samt gräslök- och pepparrotssås - 285 kr

Desserter

VANILJ- OCH VIT CHOKLADPANNACOTTA

rabarber och rostad choklad - 115 kr

CHOKLADFONDANT

hallonparfait och rostad mandel - 125 kr

CRÈME BRÛLÉE

frukt och bär - 115 kr