

Vår/sommarmeny, maj - september

Meny 1

Tartar på avokado, selleri och gurka serveras med limemajonnäs, krassesallad och rostade frön

Avocado, celery and cucumber tartar with lime mayonnaise & cress salad

Grön sparris och ragu på puylinser, småtomater & örter serveras med smörstekt ostronskivling, rökt paprikacrème och örtsallad

Asparagus and ragout with puy lentils, cherry tomatoes and herbs, served with oyster mushrooms, smoked bell pepper cream and herb salad.

Flädercheesecake med hallon & myntasås och kanderade nötter

Elderberry cheesecake, raspberry & mint sauce and candied nuts

375:-

Meny 2

Lufttorkad tunnskivad karré med senapskål, ruccolakräm, parmesankrisp & bakade tomater med olivolja

Coppa with rucola cream, parmesan crisp & baked tomatoes

Smörbakad hälleflundra med dillkrossad potatis, fänkål- & rädiscrudité och Sandefjordsås

Halibut, potato stomp with dill, fennel & radish crudité and Sandefjord sauce

Hallonpannacotta med lakritskross och myltade bär

Raspberry panna cotta with crushed liquorice and berries

425:-

Meny 3

Rödbetsgravad röding med picklade senapsfrön, friterad pepparrot, dillyoghurt & skottsallad

Cured char with pickled mustard seeds, fried horseradish, dill yoghurt and herb salad

Grillad tournedos med grön sparris, ramslöksemulsion, långbakade småtomater, rödvinssås och örtslungad potatis

Tournedos, asparagus, ramson emulsion, baked tomatoes, red wine sauce and new potatoes with herbs

Myntamarinerade jordgubbar med mascarponekräm och rostad mandel

Mint marinated strawberries with mascarpone cream and roasted almonds

475:-

Samtliga priser är presenterade exklusive moms

www.boraskongress.se † info@boraskongress.se † 033 202700