

SPRITMUSEUM KVÄLLSMENY

På Spritmuseums restaurang låter vi säsongens råvaror ta ton i menyn. Vi jobbar med lokalt hantverk och närproducerade råvaror.

FÖRRÄTTER

Friterad kronärtskocka med tryffelhollandaise och parmesan 155 kr

Fedellos do couto, Lomba dos ares, fieldblend 160 kr

Gnocchi med krasse, lardo och brynt smör 145 kr

Klagshamns "lill-harald", solaris 145 kr

Jordärtskocka med konfiterat ägg och schalottenlök 115 kr

Pomologic hopple, Cider 100 kr

Lättrökt pilgrimsmussla med blomkål och dragon 175 kr

Materne & Schmitt, Wunschkind riesling 145 kr

VARMRÄTTER

Halstrad gös med brässerad fänkål och sherryvinäger 275 kr

Flyinge Pegasus Solera, solaris 160 kr

Tortellini med ricotta, höbakad morot och ramslök 225 kr

Jesper friberg "Urskog", Rondo/Solaris 160 kr

Gris från Rocklunda gård med konfiterad purjolök och persilja 245 kr

Giocoli Arzillo, sangiovese 125 kr

Pocherad majskyckling med ratatouille svartkål 255 kr

Philippe Brand, Retenez son nom, Sylvaner (orange) 160 kr

DESSERT

Brownie, körsbär och tonkamaräng serveras med glass av brynt smör och timjan 105 kr

Domaine Zemplen Tokaji aszú (5 puttonyos) 115 kr

Rabarber med lagerbladsglass och maräng 105 kr

Brännlands iscider 122 kr

Sivans ost med aprikosmarmelad och kanderade valnötter 95 kr

Fråga gärna personalen vad vi rekommenderar för kvällen

SPRITMUSEUM

SPRITMUSEUM EVENING MENU

At Spritmuseum, we let the season's ingredients set the tone of the menu. We work with local craftsmanship and produced.

STARTERS

Deepfried artichokes with a truffle hollandaise and parmesan 155 SEK

Fedellos do couto, Lomba dos ares, fieldblend 160 kr

Gnocchi with cress, lardo and browned butter 145 SEK

Klagshamns "lill-harald", solaris 145 kr

Lightly smoked scallop with cauliflower and tarragon 175 SEK

Pomologic Hopple, Cider 100 SEK

Jerusalem artichokes with confit egg yolk and shallots 115 SEK

Materne & Schmitt, Wunschkind riesling 145 kr

MAIN COURSES

Seared pike perch with braised fennel and sherry vinegar 275 SEK

Flyinge Pegasus Solera, solaris 160 kr

Tortellini with ricotta, haybaked carrots and ramson 225 SEK

Jesper friberg "Urskog", Rondo/Solaris 160 kr

Pork from Rocklunda with confit leek and parsley 245 SEK

Giocoli Arzillo, sangiovese 125 kr

Poached chicken with ratatouille and black cabbage 255 SEK

Philippe Brand, Retenez son nom, sylvaner (orange) 160 kr

DESSERTS

Brownie, cherries, meringue and icecream flav. with browned butter and thyme 105 SEK

Domaine Zemplen Tokaji aszú (5 puttonyos) 115 SEK

Rhubarb with bayleaves and caramel 105 SEK

Brännlands iscider 122 kr

Sivans cheese with apricots and candied walnuts 95 SEK

Ask our staff for tonight's recommendation

SPRITMUSEUM