

BRUNCH PÅ SPRITMUSEUM

Första serveringen

Rostad jordärtskocka med dragon och olivolja

Pumpa & ingefärssoppa

Friterad kalvrielle med lime och gräslök

Varmrätter

Lamm från Norrby gård med rosmarin och oliver

Färserad rödtunga med beurre blanc och dill

Saltbakade betor med getfärskost, brynt smör och ramlökskapis

Alla varmrätter serveras med spenatpuré, sotad grönkål och konfiterad citron

Dessert

Chokladganache med chokladbrownie och apelsinsorbet

Trerättersmeny 450 kr

Tillval

Franska ostar med karamelliserade valnötter och aprikos 85 kr

Till Barnen

Pasta bolognese med parmesan 100 kr

Fritt val av 1/2 varmrätt 125 kr

SPRITMUSEUM

BRUNCH AT SPRITMUSEUM

First Servings

Roasted Jerusalem artichokes with tarragon and olive oil

Ginger & pumpkin soup

Deep fried veal rilette with lime and chives

Main Courses

Swedish lamb with rosemary and olives

Minced witch flounder with beurre blanc and dill

Salt baked beets with goat cheese, browned butter and capers

All main courses are served with spinach, blackened kale and lemon confi

Dessert

Chocolate ganache with brownies and orange sorbet

Three-course menu 450 sek

To Add

French cheese with candied walnuts and apricots 85 sek

For Children

Pasta bolognese with parmesan 100 sek

Choice of ½ main course 125 sek

SPRITMUSEUM