

food for every mood

Läkarförbundets Klubbvåning

Mats Åkerhielm
Villagatan 5/Box 5610
114 86 Stockholm
Tel. 08-790 33 40
070-790 33 40
Fax 08-790 33 46

e-mail matsikoket@telia.com

MENYER

Rätterna går fint att blanda mellan menyerna.

MENY 1

Lax tartar på salladsbädd med sikrom
Helstekt hjortinnerfilé med gräddkokta svartrötter, haricot vert och gelé
Lingonparfait med varm kolasås
Pris: 860 kr

MENY 2

Limemarinerad lax med forellrom och sallad
Lammytterfilé med rostade grönsaker, potatisgratäng och rosmarinsås
Mandelparfait med hallonsås
Pris: 810 kr

MENY 3

Sallad med grön sparris, laxkuber och smörsås
Helstekt mellankalvfilé med parmesangratinerad fänkål, rostad potatis och
chalottenlöksås
Mangosorbet med färsk frukt
Pris: 870 kr

MENY 4

Spett med scampi och kammusslor på sallad med basilikaolja

Grillad helleflundra med hummer- och sockerärtsragu, forellromsås
Chokladtryffeltarte med hallonkompott och passionssorbet
Pris: 885 kr

MENY 5

Spenatsallad med roquefortost, bacon och basilikakrutonger
Lammrostbiff med aubergine- och fetaostmousaka, ugnsbakad tomat och
rödvinssås
Chokladtårta med vispgrädde och jordgubbar
Pris: 775 kr

MENY 6

Färsk grön sparris med parmesan, smält smör och pinjenötter
Stekt ankbröst med savojkålspuré, brytböner och råstekt potatis, marsalasås
Fläderblomssorbet limemarinerade äpplen
Pris: 780 kr

MENY 7

Tre sorters sill med prästosttårta och potatis
Biffstek med rödlök, persiljesmör och tomatsallad
Hemgjord vaniljglass med jordgubbar och vispgrädde
Pris: 780 kr

MENY 8

Jordärtskocksoppa med tomattärningar och ruccolaolja
Grillade kycklingbröst med basilikamarinerad paprika, rostad zucchini och rödvinssky
Panna cotta med hallon
Pris: 730 kr

MENY 9

Sikromstoast med tillbehör
Halstrad rödingfilé med saffranssås, rotfruktsjulienne och tournerad potatis
Hemgjord vaniljglass med hjortronsylt

Pris: 790 kr

MENY 10

Gazpacho med vitlökskrutonger
Pepparrotsöverbakad lax med primörer och gräslökssås
Passionsfruktscheesecake

Pris: 680 kr

MENY 11

Sallad med pepparrökt rådjursfilé, västerbottenmousse och plommonvinegrette
Kammusselfylld röding med svartrötter, sockersnapsar och dillsabayonne
Ugnsbakade äpplen med karamelliserad smördeg och marsipanglass

Pris: 880 kr

MENY 12

Hummersoppa med örkrutonger
Grillad kalvrostbiff med portvinsglacerade persiljerötter och murkelblanquette
Cheesecake med päronkompott och basilikasorbet

Pris: 855 kr

MENY 13

Rödbetsoppa med savojkålsdumpling och pecorinoost
Grillad lax med örtad fänkål, musselratatouille och citronsås
Crème brûlée

Pris: 715 kr

MENY 14

Mandelpotatismazarin med hemrökt lax, löjrom och rödlök
Helstekt hjortinnerfilé med gräddkokt kålrabbi, hjortsteksragu och slånbarssky
Krusbärssoppa med kardemummamuffin och flädersorbet

Pris: 895 kr

MENY 15

Halstrad sashimi på lax med potatisfylld vårrulle och sikrom
Honung- och chilirostat ankbröst med pak-soi, ekskivling och apelsinvinägersås
Sorbet på grönt the med exotisk frukt
870kr

MENY 16

Bondsallad med kronärtskocka, rostad parmaskinka och parmesandressing
Citron- och rosmarinmarinerad raskarumkyckling med grillad zucchini, olivfylld
paprika och basilikasky
Citrontarte med vispgrädde
Pris: 765 kr

MENY 17

Gubbröra på matjesill med sikrom och kavring
Bustorpskyckling med örtad fänkål, grön sparris och marsalasås
Punschglass med hallon
Pris: 740 kr

MENY 18

Kallrökt reninnanlår med murkelflarn, sallad och lingonvinegrette
Rödingfilé med gräddkockt majrova och sockerärtor, pepparrotssmörsås
Hjortronparfait
Pris: 770 kr

MENY 19

Parmaskinka med tomat- och jordärtskocksallad, parmesan och basilikabröd
Ört- och kammusselfylld rödtunga med limekokta knippmorötter och färsk spenat
Rabarbertarte med hallonsorbet
Pris: 805 kr

MENY 20

Toast skagen med sikrom

Grillad lax med purjolökspuré, ingefärsrostad pumpa och rosmarinsås
Mörk choklادتårta med pralinkräm och jordgubbar
Pris: 680 kr