

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: 940 kr

MENY 2

Limemarinerad lax med forellrom och sallad
Lammytterfilé med rostade grönsaker, potatisgratäng och rosmarinsås
Mandelparfait med hallonsås
Pris: 890 kr

MENY 3

Sallad med grön sparris, laxkuber och smörsås
Helstekt mellankalvfilé med parmesangraterad fänkål, rostad potatis och
chalottenlöksås
Mangosorbet med färsk frukt
Pris: 950 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: 960 kr

MENY 5

Spenatsallad med roquefortost, bacon och basilikakrutonger

Lammrostbiff med aubergine- och fetaostmousaka, ugnsbakad tomat och rödvinssås

Chokladtårta med vispgrädde och jordgubbar

Pris: 850 kr

MENY 6

Färsk grön sparris med parmesan, smält smör och pinjenötter

Stekt ankbröst med savojkålsapuré, brytböner och råstekt potatis, marsalasås

Fläderblomssorbet limemarinerade äpplen

Pris: 850 kr

MENY 7

Tre sorters sill med prästosttårta och potatis

Biffstek med rödlök, persiljesmör och tomatsallad

Hemgjord vaniljglass med jordgubbar och vispgrädde

Pris: 850 kr

MENY 8

Jordärtskocksoppa med tomattärningar och ruccolaolja

Grillade kycklingbröst med basilikamarinerad paprika, rostad zucchini och rödvinssky

Panna cotta med hallon

Pris: 830 kr

MENY 9

Sikromstoast med tillbehör

Halstrad rödingfilé med saffranssås, rotfruktsjulienne och tournerad potatis

Hemgjord vaniljglass med hjortronsylt

Pris: 865 kr

MENY 10

Gazpacho med vitlökskrutonger
Pepparrotsöverbakad lax med primörer och gräslökssås
Passionsfruktscheesecake

Pris: 825 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: 970 kr

MENY 12

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

Pris: 940 kr

MENY 13

Rödbetssocka med savojkåldumpling och pecorinoost
Grillad lax med örtad fänkål, musselratatouille och citronsås
Crème brûlée

Pris: 840 kr

MENY 14

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

Pris: 980 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
950kr

MENY 16

Bondsallad med kronärtskocka, rostad parmaskinka och parmesandressing
Citron- och rosmarinmarinerad kycklingfilé med grillad zucchini, olivfylld paprika
och basilikasky
Citrontarte med vispgrädde
Pris: 825kr

MENY 17

Gubbröra på matjesill med sikrom och kavring
Bustorpskyckling med örtad fänkål, grön sparris och marsalasås
Punschglass med hallon
Pris: 810 kr

MENY 18

Kallrökt reninnanlår med murkelflarn, sallad och lingonvinegrette
Rödingfilé med gräddkockt majrova och sockerärter, pepparrotssmörsås
Hjortronparfait
Pris: 890 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: 880 kr

MENY 20

Toast skagen med sikrom
Grillad lax med purjolökspuré, ingefärsrostad pumpa och rosmarinsås
Mörk choklادتårta med pralinkräm och jordgubbar

Pris: 825 kr