

Snacks...

Strut
Anka
Hummer
Löjrom
33/strut

Edamame 50

V V S S V
E G G E N
S T E V K
H O U S E

Hej...

Ni har fått Vassa Eggens menyföreslag då ni har bokat bord för 9 personer eller fler.

Vänligen välj en meny,
Notera att samma meny serveras hela sällskapet.

Varför inte börja med något från
vår Raw bar när ni anländer?

Eller en bit ost innan desserten!
Ostbricka med kumminknäcke och marmelad 150:-

Vi måste ha er beställning senast två dagar innan ankomst.

Raw bar...

Ostron

Fine de claire 40:-/st

Billecart-Salmon Brut Réserve, Mareuil-Suray 990fl

Cold cut Plate 265:-

Vindelrökt karré (Sverige) Tryffelsalalmi (Portugal)

Serrano Mangalica (Spanien)

Billecart-Salmon Brut Réserve, Mareuil-Suray 990fl

Meny I, 705:- (exklusive dryck)

Sampler menu – att dela vid bordet
(Serveras för max 20 personer!)

Beef kimchi roll, ingefära, rostad lök, sesamfrö
Friterad scampidumpling, chilibeansmajonnäs, koriander, leche de tigre
Tonfisktataki, tryffelvinegrette, jalapeno, shiso majonnäs

Nebraska Beef
Tender Strip
Secreto de Iberico
serveras med fem såser, pommes frites, tomatsallad och caesarsallad

som alternativ kan vi byta ut någon av kötträtterna:

Grillad calamares 15:-/p.p

Carabineros spanska räkor gigante 55:-/p.p

Jordgubb & lime pannacotta, passionsfruktskräm, browniekrutonger samt färska jordgubbar

Meny II, 790:- (exklusive dryck)

Beef kimchi roll, ingefära, rostad lök, sesamfrö

Dansk hämgmörad entrecôte från utvalda kvigoer
serveras med tre såser, pommes frites, tomatsallad och caesarsallad

Rabarber x 2, gräddfil sorbet, mandelkaka, smul

Meny III, 685:- (exklusive dryck)

Tonfisktataki, tryffelvinegrette, jalapeno, shiso majonnäs

Flank Steak
serveras med tre såser, pommes frites, tomatsallad och caesarsallad

Crème Brûlée

Meny IV, 730:- (exklusive dryck)

Friterad scampidumpling, chilibeansmajonnäs, koriander, leche de tigre

Nebraska beef

serveras med tre såser, pommes frites, tomatsallad och caesarsallad

Pecannötspaj med bourbon och vaniljglass

Meny V, 845:- (exklusive dryck)

Gratinerad kamchatkakrabba, smörstekt levain, vitlök, persilja, citron

Finsk ryggbiff

serveras med tre såser, pommes frites, tomatsallad och caesarsallad

Jordgubb & lime pannacotta, passionsfruktskräm, browniekrutonger samt färska jordgubbar

Meny VI, Vegetarisk, 590:- (exklusive dryck)

Friterad rosenkål med ponzumajonnäs

Burrata och Spanska tomater

med rökt paprikakräm, hallon x 2 och basilika gremolata

Chefs val av dessert