

HÖSTMENY

För sällskap på minst 10 personer och vid Kulinarikas menykvällar som presenteras i BokaBordkalendern. Gäller t.o.m 15/10

APTITRETARE

Ravioli med havskräfta i skogsvampbuljong

FÖRRÄTT

Tartar på lättrökt nötinnanlår från Kallnäs Gård, granskott, lingon och äggulekräm

VARMRÄTTER (välj 1 av dessa)

Kött: Variation på svensk Gårdsanka- bröst och skrädmjölskrokett, plommonsky, selleripuré och betor

Fisk: Hälleflundra i skaldjursbuljong med semitomat, krondillsslungad potatis och skärbönor

EFTERRÄTT

Svartvinbärssorbet, bakad chokladmousse, chokladjord och mascarponekräm

3- rätter- förrätt, varmrätt, dessert; 550kr

4 rätter; 625kr

Reservation för ev. ändringar.

BOKNING

Ring 070-75 00 927 eller maila: hej@kulinarika.se för frågor eller bokning. Vi anpassar menyn för allergier och vegetarisk kost. Allt kött och mejeri som serveras är svenskt och ofta från närområdet.

Välkomna till oss! önskar Anders&Bibbi m. personal