



MARCUS NEMRIN

SOFIERO

SLOTTSRESTAURANG

Meny

Bubbel att börja med

NV Gustave Lorentz | Crémant | Alsace
NV Robert Thoumy | Tradition | Premier Cru | Champagne

Aptitretare 75:-/st

Choux au Craquelin | Jalapeño | Crème Fraiche | Löjrom
Friterade Piggvar Fenstrålar | Körvelcrème

Förrätter 195:-

Grillad Havskräfta | Tomatvatten | Chipotle | Friterad Dragon
Variation på Tomater | Tomat- & Vaniljgelé
eller
Hällefundra-crudo | Gröna Jordgubbar | Djungelgurka | Krusbär
Krispigt Bovete | Stenbitsrom | Grillad Citronemulsion
2023 Domaine Trimbach | Pinot Blanc | Alsace

Varmrätter 395:-

Halstrad Piggvar | Glacerade Skärbönor & Vaxbönor
Dill- & Potatiscrème | Fänkålsskum | Potatis & Örtcrisp
2022 Gustave Lorentz | Pinot Noir | Évidence / Alsace
eller
Svenskt Lamm | Timjan | Betor | Lammcroquette | Smörkokt Kål
Grillad Lökcrème | Citronkryddad Lammsky | Svensk Färskpotatis
2022 Bodegas Portia | Crianza | Ribera del Duero | Spanien
eller
Svamp Cappelletti | Consommé | Libbsticka | Sotad Silverlök
Krispig Ostronskivling | Parmesancrisp
(går att få som förrätt)

Desserter 135:-

Aprikos | Honungsmousse | Citronskum | kamomillglass | Crisp & Bipollen
eller
Grillad Jordgubbssorbet | Yoghurt & Vaniljcremeux | Jordgubbsconsommé |
Citronverbena | Sponge Cake
2017 Chateau Grand Peyrot | Bordeaux

5 rätters meny 745:- | 3 rätters meny 645:-