



Terrassens vår och sommarmeny

2 rätter för/varmrätt:	435:- exkl. moms 487:- inkl. moms
3 rätter, för/varm/dessert:	550:- exkl. moms 616:- inkl. moms
2 rätter, varm/dessert:	390:- exkl. moms 437:- inkl. moms

Förrätter

Sommarsallad

på rökt tofu från Vallentuna med sparris, bär, dill och bakat gårdsägg

Tores Toast

klassisk Toast Skagen med en twist

Tartar på Souvas

lättrökt renfilé med enbärskräm, äggula, rödlök, syltad kantarell och forellrom

Causa

peruansk regnbågsbakelse på potatis toppad med tofu-Skagen och tång-rom

Nippongravad torskrygg

med tapioca, odlad svamp och misokräm

Koreansk råbiff

med vaktelägg, päron, sotad purjolök och valnöt

Vegansk "tonfisk"

på marinerad och bakad melon, energisallad och kimchimajonnäs



Ersta konferens, hotell & terrass



Varmrätter

Svenskt Gårdslamm

getkräm, bakad jordärtskocka, rödlöksmarmelad, rösti

Fjällröding

med västerbottengratinerad potatistimbal, Sandefjordssås och hjortronmylta

KarlJohan-Arrancini

med Romesco – sås på mandel och rostad paprika, grillad hjärtsallad

Ballotine

på svensk gårdskyckling, gotlandstryffel, primörer och gnocchi

Bakad norsk hälleflundra

med yuzu-dressing, primörer, soja-ägg och sötpotatisnudlar

Desserter

Ostbricka

tre utvalda svenska ostar med tillbehör

Kokos-Pannacotta

med säsongens bär och frukt

Key Lime Pie

Choklad och mascarpone

toppad med mandelkrisp

Rabarber och jordgubbscheesecake

Glassbomb från Kungsholmens glassfabrik, välj mellan:

- Jorgubb, mango, mynta-lime
- Choklad, blåbär, cocos
- Vanilj, hallonsorbet, citron