



private dining

by MATHIAS DAHLGREN

I anslutning till Seafood Gastro finns två avskilda delar för Private Dining. Här får ni möjlighet att fritt önska riktning på menyn och därefter sätter Mathias team sin gastronomiska prägel på mat och dryck, eller varför inte välja mellan våra färdiga menyförslag.

Med exklusiva råvaror, finesse och kunskap av högsta nivå hjälper vi dig att få en ultimat restaurangupplevelse anpassat till dig och ditt sällskap. Det är två separata bord som går att boka antingen ihop eller var och en för sig. Perfekt för frukost, lunch och middag – för både företag och privata sammankomster.

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Signaturmeny

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med karl-johansvampscrème, tryffel, kycklingskinn

Rätter

Lättbakad gravad röding med löjrom
rökt gräddfil, pepparrot, forellrom, fläderpicklad kålrabbi

Riesling Spätlese Trocken 2017, Sybille Kuntz,

Mosel - Tyskland

Tryfferad kyckling från Bjäre
Pommes Anna, kantareller, Vin Jaune

Chassagne Montrachet Champs de Morgeot Rouge 2023, Domaine Lamy Pillot

Bourgogne - Frankrike

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Kokos med hallon
lime & citrongräs

Moscato D' Asti 2024, Azienda Agricola

Piemonte - Italien

Kaffegodis

1 950:- /pp och dryckespaket 995:- /pp

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Säsongsmeny

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med karl-johansvampscrème, tryffel, kycklingskinn

Rätter

Lättbakad gravad röding med löjrom
rökt gräddfil, pepparrot, forellrom, fläderpicklad kålrabbi

*Riesling Spätlese Trocken 2017, Sybille Kuntz,
Mosel - Tyskland*

Tartar på svensk hängmörad biff
ostron, talg, fransk vattenkrasse

*Cru Classé Rosé 2020, Château Galoupet
Provence, Frankrike*

Piggvar med champagnesås
hjärtmusslor, forell- & stenbitsrom, citronzest

*Chablis Montmains 1er Cru 2022, Jean Collet & Fils
Chablis - Frankrike*

Tryfferad kyckling från Bjäre
Pommes Anna, kantareller, Vin Jaune

*Chassagne Montrachet Champs de Morgeot Rouge 2023, Domaine Lamy Pillot
Bourgogne - Frankrike*

Fortsättning på nästa sida

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Säsongsmeny

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Kokos med hallon
lime och citrongräs

*Moscato D' Asti 2024, Azienda Agricola
Piemonte - Italien*

Kaffegodis

2750:- /pp och dryckespaket 1795:- /pp

All dryck med reservation för ändringar

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Vegetarisk meny

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med karl-johansvampscrème, tryffel, jordärtskocka

Rätter

Tartar på biffomat

tryffel, grillad miso, persilja

Halgans Monzinger Riesling 2021, Emrich - Schönleber

Nahe - Tyskland

Grillad morot

fläder, lättrokt crème fraiche

Anjou Blanc 2023, Thiboud Boudignon

Loire - Frankrike

Jordärtskocka & salt citron

yoghurt, timjan, friterad jordärtskocka

Grillo 2023, Agricola Pianogrillo

Sicilien - Italien

Friterat ägg 63°C med kantareller

ramslökskapris, brynt smör, oxalis

Chablis Montmains 1er Cru 2022, Jean Collet & Fils

Chablis - Frankrike

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Vegetarisk meny

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Kokos med hallon
lime och citrongräs

*Moscato D' Asti 2024, Azienda Agricola
Piemonte - Italien*

Kaffegodis

1995:- /pp och dryckespaket 1195:- /pp

All dryck med reservation för ändringar



private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Seafood Gastro

Seafood Gastro erbjuder en gastronomisk upptäcktsfärd genom en avsmakningsmeny bestående av akvatiska råvaror. Fiskar, skaldjur, sjöfåglar, alger, strandnärväxter och andra delikatesser som lever i, vid eller på vattnet.

Upplevelsen kan bokas för max 12 gäster.

Meny Selektion 2 200:- /pp och dryckespaket 1 400:- /pp

Vänligen notera att vi inte kan tillgodose en meny utan fisk & skaldjur eller mjölkprotein.

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Tillval

Mathias Dahlgren selektion
tre olika kanapéer och ett glas Champagne
495:-

Våra val av caviar

All caviar serveras med smörstekt levainbröd, rödlök & syrad grädde.

50g Anna Dutch Caviar Classic Baeri 1 495:-

Rekommenderad för upp till 4 personer

125g Anna Dutch Osetra 4 295:-

Rekommenderad för upp till 8 personer

250g Anna Dutch Baeri 7 000:-

(1 veckas beställningstid)

Rekommenderad för sällskap om 10-20 personer

Vi kan tyvärr inte ta emot alla allergier.

Vi arbetar med säsongens råvaror & förändringar kan förekomma.

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Placering

Två separata bord som går att boka antingen ihop eller var och en för sig.

Private Dining 1

Upp till 14 platser min. spend 25 000:-

Private Dining 2

Upp till 10 platser min. spend 20 000:-

Private Dining 1 + 2

Upp till 24 platser min. spend 45 000:-