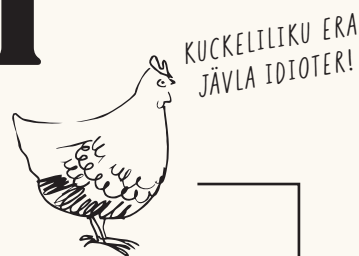




MENY



Förrätter

Tonfisk tataki 155

syltad avokadocreme, cherrytomat, basilika, frisésallad och chimichurri.

Grön sparris 149

marinerad stenbitsrom, brynt hollandaiseskum, rimmad gurka och blomsterkrasse.

Halv tartar 145

dijon, worcestershiresås, kapris, cornichon, äggcreme, pepparrot och potatiships.



Tullholmens Rotisserie ~ Vår signatur ~

Bjärekryckling från rotisseriesiet 260 pp (för 2 personer)

färskpotatis, lök, morot, körvel och krycklingvelouté.

Steakhouse

Köttet serveras med pommes frites, tomat sallad och valfri sås.

Kryddsmör kan väljas till.

Ryggbiff

Argentina – Black Angus, 150 dagar grainfed 415

Entrecôte

Argentina – Black Angus, 150 dagar grainfed 515

Finland – Holstein, grassfed 415

Pluma

Finland 255

Såser

Béarnaisesås

Rödvinssås

Pepparsås

Chimichurri

Kryddsmör

Café de Paris 35

Vitlök & Persilja 29

Tryffel 45

À la Carte

Hel tartar 245

dijon, worcestershiresås, kapris, cornichon, äggcreme och pepparrot.
serveras med pommes frites och aioli.

Oxfilé au Poivre 425

haricots verts, bakad tomat och pepparsås.
Serveras med pommes frites.

Ugnsbakad Röding 315

färskpotatis, steklök, rädisa, romansallad och morot.
serveras med blåmusselsås.

Bakad Chevré 195

betor, färskpatis och örträm.

För barn

Kryckling från rotisseriesiet 115

pommes frites och aioli.

Pannkakor 85

serveras med sylt och grädde.

Allergi/Specialkost? Prata med oss så hjälper vi er!
Fråga oss om ni är nyfikna på råvarornas ursprung!