



JULBORD PÅ RESTAURANG 360°

30e NOVEMBER – 23e DECEMBER

FISK & SKALDJUR

Löksill (5)

Senapssill (5,9)

Tomatsill (5,14)

Malibu-, gari- & wasbisill (5,9)

Ren-, pepparrot- & gräddfilssill (5,7)

Sill med Granny smith äpplen, grönpeppar, fläderbär & fänkål (5)

Inlagd strömming med grön chili, krasse & lime

Apelsingravad lax med hovmästarsås (5,9)

Kallrökt lax (5)

Varmrökt lax med dillmajonnäs (4,5,9)

Färska räkor (3)

Ägghalvor med räkor & majonnäs (3,4,9)

Skaldjurspaté med romsås (3,7)

VARMT

Hemmagjorda köttbullar (1,2,4,7,9,14)

Prinskorv (14)

Honungsglaserat revbensspjäll med äppelkompott

Glögginkokt rödkål (14)

Pepparrotsstuvad savoykål (7)

Janssons frestelse (5,7)

Julkorv

Rosmarinrostade jordärtskockor och äpplen

Apelsin- & kryddpepparglaserade morötter

Svampomelett (5,7)

Kokt potatis

KALLT

Sillsallad (5)

Potatissallad (4,7,9)

Rödbettsallad (4,9,14)

Sallad med äpple, selleri och valnötter (1,4,9,10,14)

Julskinka med två sorters senap (9,14)

Rullsylta

Viltlantpaté med cumberlandsås (1,9)

Rökt lammfiol med pepparrotscrème (7)

Älgkorv

Onsalakorv (7)

Ostbricka (7)

Cornichonger (9,14)

Körsbärschutney (14)

Kvittenmarmelad (14)

DESSERTER & GODIS

Chokladmousse (4,7)

Ostkaka med hallonsylt (2,7)

Vaniljpannacotta med saffran- & aprikosgelé (7,14)

Chokladtryfflar (7,14)

Mjuk pepparkaka med lingon (2)

Variation av julgodis (2,14)

Pepparkakor, struvor & klenäter (2,4,7)

Lussebullar (2,4,7)

**Serveras torsdag-lördag 17:30-22:30
för 715 sek per person, inkl moms**

Allergiguide:

- (1) Selleri (2) Gluten (3) Skaldjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjölk (8) Mollusker
(9) Senap (10) Nötter (11) Jordnötter (12) Sesamfrön (13) Soja (14) Sulfiter