

JULBORDSMENY

SILL

Julens smakstart – ett generöst sillbord med klassiska och moderna inläggningar, där varje bit bjuder på tradition, syra och kryddig värme.

Svanbergasill, Fransk löksill
Senapssill, Brännvinssill
Asiatisk sill, Skärgårdssill
Svampsill, Matjessill

TILLBEHÖR: Gräslök & Gräddfil

FISK & HAVETS DELIKATESSER

Från havets kalla djup till julbordets glans – rökta, gravade och krämiga delikatesser som fångar smaken av nordisk vinter.

Skärgårdsröra på danskt rågbröd
Varmrökt lax med hjortronröra
Kallrökt lax
Gravad lax med hovmästarsås
Gubbröra på danskt rågbröd

TILLBEHÖR

Västerbottenpaj med grönkål
Ägghalva med majonnäs, räkor och rom
Ägghalva med gräslöksmajonnäs och tångkaviar

SALLAD & GRÖNT

Friska kontraster till julbordets tyngd – färg, fräschör och en nypa vintermagi i varje tugga.

Rödbetssallad
Grönkålssallad med apelsin och granatäpple
Apelsinmarinerad morot
Ukrainsk ruccolasallad med marinerat fläsk och tomat

KÖTT & CHARKUTERIER

Vilt & rökigt – en rustik hyllning till julens hjärta där traditionella charkuterier möter hantverk och historia.

Rökta korvar
Rökt ren
Rökt älg
Julskinka

TILLBEHÖR: Äppelmos, Senap

VÄRMANDE KLASSIKER

Hjärtat av julen – doften av smör, grädde och kryddor samlas i varma rätter som bjuder på ren julnostalgi.

Braseriets Julköttbullar
Kycklingprinskorv
Glacerade Ribs
Janssons Frestelse
Vegetarisk Janssons Frestelse
Rödkål
Smörslungad brysselkål

SÖTT & SAGOLIKT

En söt avslutning – söta och kryddiga toner som rundar av julens fest med värme och glädje.

Cheesecake med apelsin och kanel
Saffranspannacotta med salmbärssylt
Vegansk mjuk pepparkaka
Chokladtryffel, Godis & Kolor
Kaffe & Te