VR
VASAMUSEETS
RESTAURANG

Vasas jullunch 2023

Gäller perioden 20/11 - 20/12
Första sittning 12.00 och sista 14.00.

Till årets julmeny har vi handplockat råvaror från närliggande gårdar och från leverantörer i norr och satt ihop våra julfavoriter med klassiska svenska smaker. Allt är lagat från grunden med ekologiskt fokus av köksmästare Niklas Erneberg och hans skickliga kockar. Anders Cedermark, restaurangchefen, har kryddat en snaps själv (dill, citron och fänkål) och dessutom plockat ihop trevliga viner och annan dryck för de som önskar (se separat dryckeslista).

Innan middagen serverar vi ett glas hemgjord vit glögg och pepparkaka

Första serveringen

Kokt potatis
Lök x 2
Syrad grädde
Skagenröra
Knäckebröd
Inlagd sill
Lagrad matjesill
Krämig Västerbottenssill
Kryddost i kuber
Gin- och enbärsgravad lax
Hovmästarsås

Andra serveringen

Surdegsbröd
Kycklinglårterrine
Dragonmajonnäs
Picklade lökar
Jordärtskockssoppa med örtolja

Tredje serveringen; det varma

Rödingfilé med potatis- och dillcigarr, Sandefjorsås med forellrom och gräslök
samt picklad romanesco och blomkål

Fjärde och sista serveringen; det söta

Tartlett på chokladkola med mascarpone
Apelsin- och kanelbrûlée
Vit chokladmousse med blåbärskompott

Menypris; 755 kr.

Priser exkl. 12 % moms.

Vi vill ha information om antalet gäster och allergener
senast 1 vecka innan lunchen, tack. Avbokning senast 2 veckor innan och antalet gäster
senast 1 vecka innan lunchen, tack.