

17 - 21 FEBRUARI 2025

RESTAURANGVECKAN

FÖRRÄTT OCH VARMRÄTT 285:-

FÖRRÄTTER

RÅBIFF

100 g Malen innanlår | Dijon | Hyvlad rödbeta
Olja på Karl-Johansvamp | Silverlök
Parmesancreme | Krispig potatis | Pepparrot

SKALDJURSSANDWICH

Handskalade räkor | Västerbottenscreme
Smörstekt brioche | Tångkaviar | Silverlök

TÅNGKAVIAR

Västerbottenssandwich | Tångkaviar från Lysekil
Vispad smetana | Isad silverlök



GÅR ATT FÅ VEGANSK

VARMRÄTTER

OXKIND

Oxkind från Dalsjöfors | Potatispuré
med Västerbottenost | Friterad enokisvamp
Steklök med Calvados och salvia | Sockerärta

GÖS

Smörstekt svensk gös | Sandefjordsås
Potatispuré | Syrad gurka | Friterad mandel

VEGETARISKT

Friterad portabellosvamp | Potatispuré med
Västerbottensost | Mandel | Sockerärta
Tryfferad cognacssås

Dryckespaket till middagen

Vår sommelier sätter ihop ett härligt
paket, med en dryck till varje rätt.

.....

Vin 399:- | Öl 299:- | Alkoholfritt 199:-

SUGEN PÅ NÅGOT SÖTT?

LÄGG TILL EN DESSERT

129:-

ELDAD CRÈME BRÛLÉE

KVÄLLENS SORBET

Färska bär | Rostad vit choklad

BALTHAZARS GLASS

Färska bär | Hemmagjord glass
Rostad vit choklad

KVÄLLENS
KAFFEGODIS

59:-



balthazar

RESTAURANT