

# Josefina

För 15 personer och uppåt – en meny för samtliga i gruppen

## MENY 1

### ANKLEVERTERRIN

KVITTENMARMELAD, PISTAGENÖTTER &  
BRIOCHEKRUTONGER

Foie gras terrine  
Foie gras, quince

### KOKT LÄTTRIMMAD TORSKRYGG

MATJESSILL, ÄGG, DILL, PEPPARROT &  
BRYNT SMÖR

Boiled cod  
pickled herring, egg, dill, horseradish & browned  
butter

### GRÄDDPUDDING

CITRONCURD, HALLON

Cream pudding  
lemon curd, raspberry

585:-

## MENY 2

### KALIXLÖJROM

RÖDLÖK, CREME FRAICHE & SMÖRSTEKT  
TOAST

Roe from Kalix  
with red onion, sour cream & butter fried toast

### HELGRILLAD RYGGBIFF

TOMATSALLAD, BEARNAISE & POMMES  
FRITES

Whole grilled Sirloin steak  
with tomato salad, béarnaise sauce & french fries

### CHOKLADMOSSE

KÖRSBÄR

Chocolate mousse with cherry  
625:-

## MENY 3

### PATA NEGRA

IBERICO DE BELLOTA GRAN RESERVA

Pata Negra  
Iberico de Bellota Gran Reserva

### KALVTOURNEDOS ROSSINI

ANKLEVER & MADEIRASKY  
Veal Tournedos Rossini  
foie gras & madeira gravy

### CRÉME BRÛLE

Crème Brûle  
675:-

## DRYCKESFÖRSLAG

### VINPAKET 1

356:-

1 glas förrätt, 2 glas varmrätt, 1 glas dessert  
(Husets viner / House Wines)

### VINPAKET 2

495:-

1 glas förrätt, 2 glas varmrätt, 1 glas dessert  
(Utvalda av vår sommelier / Sommelier's choice)

Vin från	94.-/glas 410.-/flaska
Öl från	64.-/flaska
Mineralvatten	från 39.-/flaska
Kaffe	35.-