

NOBEL PRIZE MUSEUM

MENY 1

Lättbakad röding serveras med smörad
kräftbuljong smaksatt med krondill,
forellrom, potatiskrisp och krasse

(Allergener: Kräftdjur, fisk, mjölkprotein)

Kryddstekt kronhjort med morotsterrine,
rökt pärlök samt viltsky

(Allergener: mjölkprotein)

Mousse och sorbet på vilda salmbär från
Gotland serveras med saffranspannacotta

(Allergener: ägg, mjölkprotein)

.

MENY 2

Getost med svenska betor, rosenkvitten,
honung och rostade pumpakärnor

(Allergener: mjölkprotein)

Kycklingballotine fylld med svamp och
örter serveras med bakad rotselleri och
rostad kycklingsky och kulturgröt

(Allergener: gluten, selleri, mjölkprotein)

Vaniljglass med svartvinbärsterrine
och maränger samt knäckflarn

(Allergener: Mjölkprotein, ägg)

NOBEL PRIZE MUSEUM

KANAPÉER

Strut med smetana, syrad lök och löjrom

(Allergener: gluten, fisk, mjölkprotein)

Strut med havrefraiche, syrad lök och tångkaviar**

(Allergener: gluten)

Pirog fylld med grönsaker och fetaost*

(Allergener: gluten, laktos, ägg)

Krustad med kräftor, Västerbottensost, OP, dill

(Allergener: gluten, ägg, kräftdjur, senap, mjölkprotein)

Tartar på lax med flädermajonnäs och krasse

(Allergener: gluten, ägg, mjölkprotein, fisk, senap)

”Kåltaco” fylld med kyckling, caesardressing

(Allergener: ägg, senap, fisk)

Ångad broccoli med jalapeñomajonnäs
och rostat svart ris**

(Allergener: senap)

.

SNACKS

Chips

Marconamandlar

VEGETARISK*

VEGANSK**