

# Rådhuskällaren

## INFORMATION

**Priserna inkl. 12% moms, gäller för minst 12 personer & bokas senast 7 dagar innan.**  
*Prices inc. 12% tax. Applies for parties over 12 pax and booked 7 days in advance.*

## FÖRRÄTTER

**Skaldjurssoppa serveras med Västerbottenstång 125 kr**  
*Shellfish soup served with Västerbotten stick*

**Canapé med rökt lax serveras med hovmästarsås & kapris 145 kr**  
*Canapé with smoked salmon served with mustard sauce & capers*

**Ceviche på vit fisk serveras med avokado, koriander & sesamfrö 145 kr**  
*Ceviche on white fish is served with avocado, cilantro & sesame seeds*

**Peppargravad oxfilé med blomkålscrème serveras med brödkrutonger och örtsallad 135 kr**  
*Pepper cured fillet of beef with cauliflower crème served with bread croutons and herb salad*

**Lågtempad fläskfilé med chimichurri serveras med rostade cashewnötter och kålsallad 135 kr**  
*Low tempered fillet of pork with chimichurri served with roasted cashew nuts and cabbage salad*

**Lufttorkad skinka serveras med gulbetssallad med äpple, getost, rostade pinjenötter och körvel 135 kr**  
*Air-dried ham served with yellow beet salad with apple, goat cheese, roasted pine nuts and chervil*

# Rådhuskällaren

## VARMRÄTTER

**Gratinerad flundra serveras med smörkokta sockerärter, dillslungad potatis och hummersås 289 kr**

*Gratinated flounder served with butter cooked sugar snaps, dilled potatoes and lobster sauce*

**Brynt torskrygg serveras med stekt blomkål och purjolök samt citron- och pepparrotssky 289 kr**

*Fried cod loin served with fried cauliflower and leek, served with lemon and horseradish sauce*

**Lammytterfilé serveras med citron- och mandelgremolata, rotselleripuré och tryffelcaramel 279 kr**

*Fillet of lamb served with lemon and almond gremolata, celeriac puree and truffle caramel*

**Örtporchetta serveras med saltrostade rödbetor, rotfruktsstomp och äpplesky 269 kr**

*Herb porchetta served with salt roasted beetroots, root vegetable stomp and apple sauce*

**Rödvinssmarinerad oxkind serveras med rostade lökar, brynt sidfläsk, tryffelpuré och rödvinssås 269 kr**

*Red wine marinated beef cheek served with roasted onions, browned pork side, truffle puree and red wine sauce*

**Tuppfilé från Tockafarmaren serveras med bakad spetskål, rotfruktsbakelse och äppelmustsås 269 kr**

*Swedish rooster fillet served with baked cabbage, root vegetable cake and apple cider sauce*

## DESSERTER

**Nougatparfait serveras med kanderade nötter och körsbär 150 kr**

*Nougat parfait served with candied nuts and cherries*

**Hallontårta serveras med lakritssås och vit choklad 105 kr**

*Raspberry cake served with licorice sauce and white chocolate*

**Vit och mörk chokladbakelse serveras med rårörda skogsbär 105 kr**

*White and dark chocolate pastry served with forest berries*

**Citronmarängpaj serveras med mango och rostad kokos 105 kr**

*Lemon meringue pie with mango and roasted coconut*

**Pecannötscheesecake serveras med syrlig äpple- och apelsinsallad samt vispad grädde 105 kr**

*Pecan cheese cake served with sour apple and orange salad and whipped cream*

# Rådhuskällaren

**TILL KAFFET**

**Rådhuskällarens chokladtryffel 35 kr**

*House truffle*