

A hand with dark red nail polish holds a white plate from the bottom right. The plate contains a dish of green vegetables, possibly spinach or basil, with a yellow sauce drizzle. The background is a plain, light-colored surface.

FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

BRÖLLOPSMENYER

FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

MATFILOSOFI

Mat i säsong

Regional och lokal mat

Hög andel ekologiskt

Mer grönt och mindre kött på tallriken

Nollvision för svinn





FÄRGFABRIKEN

EVENEMANG

BRÖLLOP

För evigt

Brudskål

Ett glas cava
Crostini med tångrom, gräslök och citronkräm
Liten krustad med ostkräm och svartpeppar

Förrätt

Sashimi på gös, sotad zucchini, gurkkrasse, havtornsdashi med fermenterad chili, rädisor, linfrökex och sockertång
Ett glas husets vin

Varmrätt

Kryddstekt biff med karamelliserad jumbolök, brynt persiljerotspuré, rödvinssky, syrad majrova och gräslök
Ett glas husets vin med påfyllning

Ostar/Dessert (ett alt. för hela sällskapet)

Två ostar från gårdsmejeri med havtorn och husets knäcke
alt. Blondie på blåbärsbavaroise, krispig maräng, lime och marinerade blåbär
Ett glas dessertvin

Kaffe

Avec, 4 cl

Vickning

Varmkorv med bröd, ketchup-senap och rostad lök

1 393 ink.moms (1 186 ex.moms)

BRÖLLOP

Fabrikstillverkad kärlek

Brudskål

Ett glas cava

Förrätt

Rimmad lättbakad regnbåge med dillkräm, råg crumble, grillad gurka, trevisano och syrade senapsfrön

Ett glas husets vin

Varmrätt

Honungsglaserad svensk gårdskyckling med örtcrust, citrontimjansky, grillad endive och syrad röd morot, brynt potatis- och jordärtskockskräm

Ett glas husets vin med påfyllning

Dessert

Choklad Delice med romkörsbär, karamellmousse, rostade hasselnötter och oxalis

Ett glas dessertvin

Kaffe

1 163 ink.moms (991 ex.moms)

BRÖLLOP

Elis + Iris 1938

Brudskål

Ett glas cava

Förrätt (ett alternativ för hela sällskapet)

Sikrom med syrad grädde, rödlök och citron, serverad med nyrostad brioche alt.

Biff Tartar "a la parisienne", rökt majonnäs, jordärtskockschips, Bredsjö hårdost och buskkrasse

Ett glas husets vin

Varmrätt

Smörpocherad torsk med karamelliserad fänkål, blåmusselsås, dillolja och forellrom serverad med krossad potatis, örter och grönt i säsong

Ett glas husets vin med omservering

Dessert

Mandelkaka med björnbär, citroncurd, vaniljkräm och oxalis

Ett glas dessertvin

Kaffe

1 185 kr ink.moms (1011 kr ex.moms)

BRÖLLOP

Grönskande sköna dalar

Brudskål

Ett glas cava

Förrätt

Råmarinerad zucchini med grillad tomatkräm, saltbakad gulbeta, basilikaolja, färskost från svenska gårdar,
krispig fänkål och örtsallad
Ett glas husets vin

Varmrätt

Spetskål fylld med rotselleri och svart tryffelkräm, rökt persiljerotspuré och svampsky med kapris,
ragu på korallinser och säsongens primörer

Ett glas husets vin med omservering

Dessert

Blåbärscheesecake med yuzu, karamelliserat äpple, mynta, rostad vit choklad och ingefärsrumble

Ett glas dessertvin

Kaffe

1 129 kr ink.moms (961 kr ex.moms)

