Christmas meny

FÖRRÄTT
Räkcoktail blacktiger, löjrom, avocado, pepparrot & dill

STARTER
Shrimp cocktail black tiger, avocado, horseradish & dill

BBQ-PLATE
Apelsinglazade St Luis Cut Ribs med brunkål, rödkål & äpple från vår Smoker
Julskinka från Grevebäcks gård med mjölksyrad majrova, vår egna bourbonsenap & kavringskrutonger
Högrev Creeksstone Farms i portersås
Kalkonlårfilé med anklevergravy

BBQ-PLATE
Orange-glazed St. Luis Cut Ribs with braised kale, red cabbage & apple from our Smoker
Christmas ham from Grevebäcks farm with fermented turnip, our own bourbon mustard & rye croutons
Chuck from Creeksstone Farms in porter sauce
Turkey leg fillet with foie gras gravy

SERVERAS MED
Get och Västerbotten croquettes serveras med Carl Johan kräm smaksatt med tryffel
Svartkålssallad med rostade hasselnötter, vinteräpple & sultanrussin

SERVED WITH
Goat and Västerbotten croquettes served with a Carl Johan mushroom cream flavored with truffle
Kale salad with roasted hazelnuts, winter apple & sultana raisins

DESSERT
Mörkchoklad tryffel med syltad ingefära och pepparkaka
Ny friterad kanelminimunk, fläder- och lingoninkokta päron och smetana smaksatt med vanilj
Saffransmacaron med hallon och björnbärsganache

DESSERT
Dark chocolate truffle with candied ginger and gingerbread
New fried mini cinnamon donut, elderberry- and lingonberry-poached pears, and sour cream flavored with vanilla
Saffron macaron with raspberry and blackberry ganache

848 kr ex moms / 950 kr ink moms

THE OLD
SMOKEHOUSE
EST. 2015