



## SMOKEHOUSE CHRISTMAS DINNER

### FÖRRÄTT

*Cajunsotad kallrökt lax, silverlök, Hurricane popcorn,  
tryfferad äggröra & gurksallad  
Gratinerat ostron, sidfläsk från vår smoker, svart caviar, grön ärta  
Böckling, hovmästarsås, rödbeta, saltgurka, grönt äpple & lök*

### BBQ-PLATE

*to share*

*Rökt Griljerad Julskinka (Prästgården Grevbäck) med vår egen bourbonsenap  
St Louis cut ribs (Dalsjöfors) med Coca-colaglaze med kinesiska kryddor  
Kalkonlårfilé med Savory bread pudding med plommon- och anklevergravy  
Brisket med rödvinssås*

### TILLBEHÖR:

*Pumpa- och sötpotatispuré med messmör, Västerbottensost & parmesan  
Haselbackspotatis & fyra sorters kål  
Äppel- och hjortronchutney*

### DESSERT

*Cornflakesbrownie  
Vit chokladmousse med mascarpone, Lagavulinmyltade hjortron  
kokoskum, rullrån & chokladrippel*

*810 kr*