

THE OLD  
SMOKEHOUSE  
EST. 2015

Christmas menu  
minst 2 personer

---

FÖRRÄTT

Ostron Rockefeller | senapspicklad friterad gurka med kryddostkräm | kallrökt ren med bakad gula, löjrom, smetana, rödlök och kavringcrisp | Smokehouse rökta skagen

Oysters Rockefeller | mustard pickled deep-fried cucumber with cumin cheese cream |

cold smoked reindeer with baked egg yolk, bleak roe, smetana, red onion and dark rye bread crisp | Smokehouse smoked "skagen"

Vinförslag: ViNO Pinot Grigio Ancient Lakes Washington State 115/420 kr

2004 Champagne de Castelnau Millésimé Brut Frankrike 950 kr

Öl: Nacka Bryggeri Boo Pils 85 kr Alkoholfri: Mikkeller drink' in the sun 60 kr

---

VARMRÄTT

BBQ-plates att dela to share

Oxkorv med stout, tryffelmajonnäs & rostad lök | kyckling- & kalkonballotine med stuffing på äpple, majsbröd, rotselleri & portvin serveras med anklevergräddsås | shortribs | baby back ribs från svensk rapsgris

Tillbehör: Rödkålsslaw med apelsin, röda äpplen och solrosfrön, rostad pumpa & sötpotatis, rökt rödbeta med cajunsmör, collard greens

Beef sausage whit stout, truffle mayonnaise & roasted onion | chicken- & turkey ballotine with stuffing (apple, corn bread, celeriac & port)

served with duck liver cream sauce | shortribs | baby back ribs from Swedish rapeseed pig

Sides: red cabbage slaw with orange, red apple and sunflower seeds, roasted pumpkin & sweet potatoes, smoked beetroot with cajun butter, collard greens

Vinförslag: Torre d'Orti Monari Rosso Provincia Verona IGT Veneto Italien 140/520 kr

2016 Andrew Murray Tous les Jours Santa Ynez Valley Kalifornien | Syrah 695 kr

Öl: Imperial bbq IPA - Vår egen framtagna bbq-öl 85 kr

---

DESSERT

Sweet potato pie med mörk choklad och vispad smetana, fikonsorbet med körsbärsjello, saffransparfait med mascarpone och lakritsmaräng & blåbär

Sweet potato pie with dark chocolate and whipped smetana, fig sorbet with cherry jello, saffron parfait with mascarpone and licorice meringue

Kaffe/coffee

Menypris 690 kr/person