Chefs Table Meny

Hösten /Autumn2025

”Helt fantastiskt. Vi hade Chefs table och vi ”åkte” mat och vin av högsta klasstill bra pris! Familjärt, hundvänligt och en fantastiskt personlig service!”
⭐⭐⭐⭐⭐ *– Gästrecension på Google*

Låt köket ta kommandot och följ med på en kulinarisk resa.

Vår Chef’s Table-meny är en upplevelse utöver det vanliga, där vi låter råvarorna och kreativiteten styra vad som serveras för kvällen.

SNACKS
Middagen inleds med 2–3 smakrika snacks.

FÖRRÄTTER
Därefter delar ni på tre av kvällens utvalda förrätter i sharing-stil, innan ni bjuds på varmrätten:

VARMRÄTT
The Ultimate Tomahawk Experience, Bearnaiseemulsion, rödvinssåssås, , Parmesanfries, Tomatsallad

Därefter avrundas upplevelsen med en säsongsinspirerad dessert.

En kväll för den som vill överraskas och njuta fullt ut – alltid med kökets personliga prägel.

900kr/person

Med tillhörande dryck
1500kr/person

“Absolutely fantastic. We had the Chef’s Table and we were served top-class food and wine at a great price! Family-friendly, dog-friendly and a fantastic personal service!”
⭐⭐⭐⭐⭐ *– Guest review on Google*

Let the kitchen take command and join us on a culinary journey.

Our Chef’s Table menu is an experience beyond the ordinary, where we let the ingredients and creativity dictate what is served for the evening.
Dinner begins with 2–3 tasty snacks.
Then you share three of the evening’s selected starters in a sharing style, before the main course
The Ultimate Tomahawk Experience, Bearnaise emulsion, red wine sauce, Tomato Sallad, Parmesan fries

and rounding off the experience with a seasonally inspired dessert.
An evening for those who want to be surprised and enjoy themselves to the fullest – always with the kitchen’s personal touch.

900 SEK/person With accompanying drink 1500 SEK/person