

Danyels utvalda rätter

4-5 serveringar

Slå er till bords och låt oss ta hand om resten.
Vår kökschef Danyel har noggrant valt ut sina favoriträtter
- en komponerad smakresa genom det bästa från vårt kök,
från snacks till dessert.

Menyn hålls hemlig och varje servering presenteras
av vår personal vid bordet, vilket skapar en genomtänkt
och härlig middagsupplevelse.

Perfekt för er som vill uppleva det bästa från vårt kök utan att behöva välja.

950 kr per person

Köksbordet

Privat middag vid det öppna köket
Kliv in i en mer intim miljö på Restaurant Allegrine.
Med sittplatser intill det öppna köket bjuds ert sällskap in till ett
privat bord där kökets atmosfär,
energi och hantverk upplevs på nära håll.

En särskilt komponerad meny serveras till hela sällskapet -
inspirerad av chef Danyels familjemiddagar i hans
Farmor Allegrines kök i Paris.

Köksbordet har plats för upp till 12 gäster,
för större sällskap än så kan denna meny serveras även i matsalen

Menypris: 1 600 kr per person

Tre Rätters menyer

MENY 1.

VIT SPARRIS

Ramslökshollandaise, rabarber, kompottpeppar, citron

HAVSABBORRE "MARINIÈRE"

Blåmussla, forellrom, slanggurka, spritärta

GLASRABARBER

Bergamotte, svart kardemumma, vit choklad, ängsyra

750 pp

MENY 2.

GAUFRETTE

Potatis, stenbitsrom, gravad citron, syrad grädde

OXFILÉT "ROSSINI"

Ankleversmör, kryddkrisp, trippelfriterad potatis, mangold

OMELETTE NORVÉGIENNE

Mandel, pistage, hallon, maräng

850 pp