Vi är KRAV-
certifierade restaurang
med eget bageri

KOPPARHATTEN

BRÖLLOPSMENY

GRÖNA SOMMARBUFFÉN 235KR

Kikärtsbollar med gulbakad blomkål, serveras med en tahinidipp
Crispy sesamtofu med chutney på apelsin och mango
Färsk sommarrulle fylld med vårlök, avokado och polkabeta på asiatiskt vis med soyadipp
Kryddigt ris med smak av vitlök på gemsallad, toppas med kimchiaioli
Singapore fried noodles med pak choi, chili, vårlök och spröda groddar
Surdegsbröd med misokräm

SOMMARBUFFÉ ETT 315KR

Grillad oxfilé med salviarostad grön sparris och karamelliserad lökcrème
Ört- och vitlöksconfiterad majskyckling med syrlig kålsallad och ekologiska vindruvor
Sotad rimmad abborre med kantareller och lagrad prästost
Örtskottssallad med gårdsost, pinjenötter, svenska bönor och citronolivolja
Rostad färskpotatissallad med krossade gröna ärtor, mynta, citron och persilja
Surdegslimpa med ruccolafärskost

BRÖLLOP - TRERÄTTERSMENY 1- 495KR

Grön ärtpannacotta med sotad purjolök, rotfruktschips och grönkål
Halstrad röding med bakad persiljerot, sotad broccoli och handskalade räkor serveras med jordärtskocksås, dillolja och potatispuré
Öppen Pavlova med maräng, citron och hallon

BRÖLLOP - TRERÄTTERSMENY 554KR

Ceviche på vit fisk med blodgrape, torkade tranbär, dillolja och marinerad fänkål
Grillad oxfilé med karamelliserad schalottenlökskräm, potatis- och västerbottenskaka, timjansky samt ett krispigt fräs på scampi, pancetta och haricot verts
Chokladkola på browniebotten med färska bär, hallonsås och bakad vit choklad

BRA ATT VETA

Ovan menyer är exempelmenyer. Skräddarsydda menyer för ert önskemål går alltid att ta fram - där ni får möjlighet att välja smaker och rätter till er stora dag!