

No 35
DROTTNINGGATAN
KV KRISTINEHALL
KÖK & BAR FÖR VÄNNER

STORA SÄLLSKAP

VAD KUL ATT NI ÄR SÅ MÅNGA SOM VILL KOMMA TILL OSS!
FÖR STÖRRE GÄNG HAR VI SATT IHOP TVÅ FÄRDIGA MENYER ATT VÄLJA MELLAN.
VI ANPASSAR FÖR KOSTRESTRIKTIONER OCH ALLERGIER UTAN PROBLEM.

BESTÄLLNINGEN SKICKAS IN TILL OSS PÅ MEJL SENAST 3 DAGAR INNAN BOKAT DATUM.
DÅ BEHÖVER VI VETA VILKEN MENY NI VALT, HUR MÅNGA AV VARJE RÄTT NI ÖNSKAR
SAMT EVENTUELLA ALLERGIER. ÖNSKAR NI INTE ÄTA EN HEL 3-RÄTTERS MENY GÅR DET
SJÄLVKLART BRA ATT BESTÄLLA ENSTAKA RÄTTER OCKSÅ.

VI DUKAR GÄRNA UPP LÅNGBORD I VÅR MYSIGA MATSAL (MAX 18 PERSONER),
ELLER SÅ KAN VI PLACERA ER LITE MER AVSKILT UPPE PÅ VÅR HYLLA EN TRAPPA UPP.
HYLLAN GÅR ÄVEN ATT ABONNERA FÖR DIG OCH DITT SÄLLSKAP (MIN 10, MAX 30 PERSONER).

MENY 1

FÖRRÄTT

VARMRÖKT RÖDING

kavring, gräddfil, rödlök, dill, gräslök,
brynt smör & löjrom

VARMRÄTT

RYGGBIFF

grillad sallad, bakad tomat,
svart vitlöksmajjo, pommes &
brynt smör- och karljohanemulsion

DESSERT

BANAN & CHOKLAD

chokladglass, rostad banancreme,
vispad färskost, saltkola & choklad-
och banankrisp

595:-/person

Vinpaket 395:-/person

MENY 2

FÖRRÄTT

VARMRÖKT RÖDING 195:-

kavring, gräddfil, rödlök, dill, gräslök,
brynt smör & löjrom

FLÄSK- & ANKLEVERTERRIN 185:-

lökmarmelad, picklade senapsfrön
cornichons & grillat bröd

VARMRÄTT

RYGGBIFF 365:-

grillad sallad, bakad tomat,
svart vitlöksmajjo, pommes
& brynt smör- och karljohanemulsion

SKREITORSK 365:-

potatispuré, gulbetor, grön sparris, riven
pepparrot & brynt dill- och kapris smör

DESSERT

BANAN & CHOKLAD 139:-

chokladglass, rostad banancreme,
vispad färskost, saltkola & choklad-
och banankrisp

RABARBER & VANILJ 139:-

rabarbersorbet, vanilj- och
kardemummacreme, brynt smörkaka,
inkokt rabarber & bakad smuldeg

SKICKA DIN BOKNINGSFÖRFRÅGAN TILL INFO@DROTTNINGGATAN35.SE

No 35
DROTTNINGGATAN
KV KRISTINEHALL
KÖK & BAR FÖR VÄNNER

LARGER GROUPS

WE'RE SO HAPPY THAT SO MANY OF YOU WANT TO COME AND VISIT US!
FOR LARGER GROUPS, WE'VE PUT TOGETHER TWO READY-MADE MENUS TO CHOOSE FROM.
WE'RE OF COURSE HAPPY TO ADJUST FOR ANY DIETARY NEEDS OR ALLERGIES.

JUST SEND US YOUR ORDER BY EMAIL AT LEAST 2 DAYS BEFORE YOUR BOOKING.
WE'LL NEED TO KNOW WHICH MENU YOU'VE CHOSEN, HOW MANY OF EACH DISH YOU'D LIKE,
AND IF THERE ARE ANY ALLERGIES. IF YOU'D PREFER NOT TO GO FOR THE FULL 3-COURSE MENU,
IT'S ABSOLUTELY FINE TO ORDER SINGLE DISHES INSTEAD.

WE'D LOVE TO SET UP A LONG TABLE IN OUR DINING ROOM (UP TO 18 PEOPLE), OR,
IF YOU PREFER SOMETHING A BIT MORE PRIVATE, WE CAN SEAT YOU UPSTAIRS ON OUR MEZZANINE.
THE MEZZANINE CAN ALSO BE RESERVED JUST FOR YOU AND YOUR GROUP (MIN 10, MAX 30 PEOPLE).

MENU 1

STARTER

HOT-SMOKED CHAR

rye bread, sour cream, red onion, dill,
chives, browned butter & vendace roe

MAIN COURSE

SIRLOIN STEAK

grilled lettuce, roasted tomato,
black garlic mayo, fries & brown
butter and porcini emulsion

DESSERT

CHOCOLATE & BANANA

chocolate ice cream, roasted banana
cream, whipped cream cheese, salted
caramel & chocolate and banana crisp

595:-/person

Wine pairing 395:-/person

MENU 2

STARTER

HOT-SMOKED CHAR 195:-

rye bread, sour cream, red onion, dill,
chives, browned butter & vendace roe

PORK AND FOIE GRAS TERRINE 185:-

foie gras, onion marmalade, pickled
mustard seeds, cornichons & grilled bread

MAIN COURSE

SIRLOIN STEAK 365:-

grilled lettuce, roasted tomato,
black garlic mayo, fries & brown butter
and porcini emulsion

PAN-FRIED COD 365:-

potato purée, golden beets, green
asparagus, horseradish & browned butter
with dill and capers

DESSERT

CHOCOLATE & BANANA 139:-

chocolate ice cream, roasted banana cream,
whipped cream cheese, salted caramel &
chocolate and banana crisp

RHUBARB & VANILLA 139:-

rhubarb sorbet, vanilla and cardamom
cream, brown butter cake, poached rhubarb
& baked crumble

SEND YOUR BOOKING REQUEST TO INFO@DROTTNINGGATAN35.SE