

Teaterkrog
CULISE

3-rätters med alternativ

Börja med sharing snacks, välj mellan kött eller fisk till förrätt och huvudrätt



Sharing snacks

DELAS AV HELA SÄLLSKAPET

Charkuterier, crudité tonnato och fritead comtéost-fylld croissant

Förrätter

COINTREURIMMAD LAX

Emulsion på espelettepeppar, picklad kålrabbi, silverlök, krispigt bröd, fänkålsdill, brynt smör och citrusvinaigrette med forellrom

STEAK TARTAR

Blandad råbiff på oxen, cornichons, persilja, schalottenlök, tabascogelé, picklade senapsfrön, friterad kapis, krasse och brödchips

Varmrätter

OXFILÉ

Serveras med brynt smörbearnaise, schalottenlöksstekta tomater, oxsky och pommes frites

NORDHAVSTORSK

Saute på rostad paprika, vitlök, tomat, espelettepeppar, friterad kompott på amandinepotatis, syrlig lök, smörkokt fänkål, grön olja och champagnesås

645



*Prata med din servis om du önskar vegetariska alternativ

Culise Classiques

S.O.S. CULISE

Norrøna matjessill, två av husets sillar, smör, Gammel Knas från Arla Unika och hembakad kavring

WALLENBERGARE À LA DAHLBERG

På svensk kalv med potatisblanchett på amandinepotatis, lökstekta ärtor, pressgurka, rårörda lingon och portvinssky

CRÈME BRÛLÉE

Björnbär- och yoghurt sorbet med crumble

475

Choix du Chef

LÖJROMSSEMLA

Liten brioche fylld med crème fraîche, Kalix löjrom, sotad rödlök, dillpulver och brynt smör

HUMMERSOPPA

Husets ravioli fylld med hummer, pilgrimsmussla, cognacspetsad hummersoppa, brynt purjolök, färskost och kraftig dillolja

STEAK TARTAR

Blandad råbiff på ox, cornichons, persilja, schalottenlök, tabascogelé, picklade senapsfrön, friterad kapris, krasse och brödchips

CONFITERAT ANKLÅR

Rotselleripuré, rostad lila spetskål, karamelliserad blodapelsin, Puylinser kokta i anksky, chimichurri på timjan, salvia, rosmarin, vitlöksconfit och persilja

MANDELSAVARIN

Marinerade citrusfiléer, vaniljskum, apelsincurd, blodapelsin och yoghurt sorbet

895

Tillval

Début – två gratinerade ostron, dragonemulsion med pastis och syrad lök

79



Teatermeny

Välj mellan kött eller fisk till förrätt och varmrätt, avsluta med ost eller dessert



Förrätter

TOAST SKAGEN

På Culise vis med rom, räkor, smörstekt levaintoast, citron, pepparrot och dill

STEAK TARTAR

Blandad råbiff på ox, cornichons, persilja, schalottenlök, tabascogelé, picklade senapsfrön, friterad kapis, krasse och brödcips

Varmrätter

GRILLAD KALVRYGG

Serveras med brynt smörbearnaise, schalottenlöksstekta tomater, oxsky och pommes frites

NORDHAVSTORSK

Saute på rostad paprika, vitlök, tomat, espelettepeppar, friterad kompott på amandinepotatis, syrlig lök, smörkokt fänkål, grön olja och champagnesås

Dessert

TRE OSTAR

Med marmelad och pain d'épices

CRÈME BRÛLÉE

Hallon- och yoghurtsorbet och crumble

495