

*Hej!*

VAD ROLIGT ATT NI VILL SPENDERA KVÄLLEN HOS OSS!

På Culise räknas ni som stort sällskap vid bokning av 10 personer eller fler.

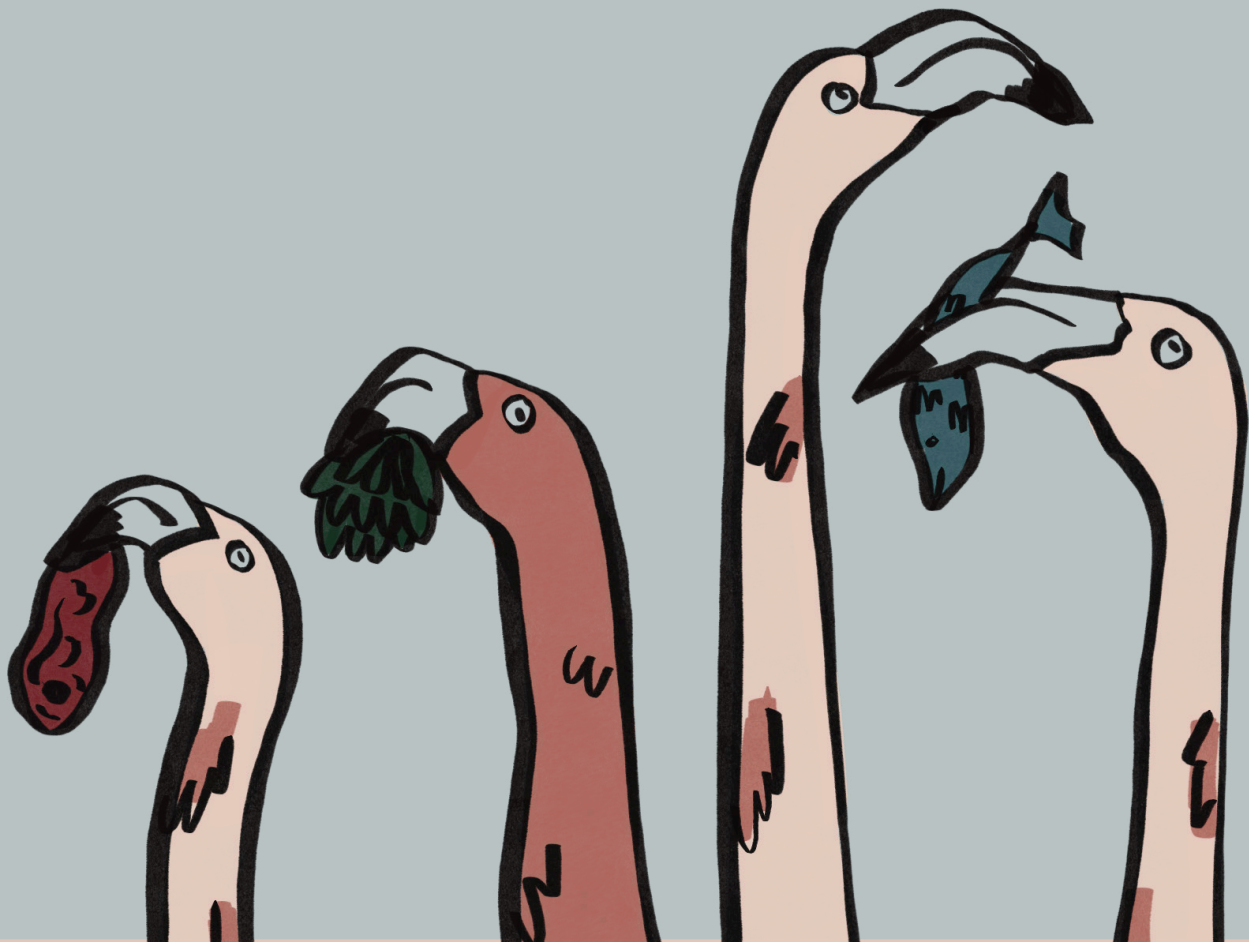
### SITTNINGSTID

Vi tar i regel emot stora sällskap på två sittningstider: Kl 17.00 och kl 19.45. Hör gärna av er för dialog om ni har önskemål om annan sittningstid.

### FÖRBESTÄLLNING AV MAT

Vi behöver er förbeställning senast 5 dagar innan ankomst. (Har ni bokat med kort varsel behöver vi den snarast möjligt.) I vår sällskapsmeny kan ni välja mellan fisk, kött och vegetariskt till förrätt och varmrätt, och välja att avsluta med antingen dessert eller ost. Menypriset är detsamma oavsett vad ni väljer.

Ni kan också välja att uppleva vår Choix du Chef med tillhörande vinpaket.



## **BOKNINGSVILLKOR**

Avbokning ska ske senast 48h innan ert bokade besök och ska göras via mail till [info@culise.se](mailto:info@culise.se)

**Vid avbokning med hela sällskapet senare än 48h innan ankomst debiteras 100% av kuvertpriset.**

Vid justering av antal gäster, vänligen meddela oss via mail till [info@culise.se](mailto:info@culise.se) senast 48 timmar innan ankomst, därefter debiteras ni det förbokade kuvertpriset för varje utebliven gäst (gäller om 3 eller fler i sällskapet uteblir).

## **FAKTURERING**

Fakturaförfrågan ska ställas med fullständig adress, referens samt organisationsnummer senast 5 arbetsdagar innan ankomst.

**VARMT VÄLKOMNA TILL CULISE!**

## **BOKNING**

Boka via mail till [info@culise.se](mailto:info@culise.se)

### 3-RÄTTERS MED ALTERNATIV 625

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

## Förrätt

### TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt levaintoast, citron, pepparrot & dill

### STEAK TARTARE

Blandad råbiff, kantarellmajonnäs, smörkokta betor, picklad lök, jordärtskockschips, krasse, riven comté

### SVAMPTOAST

Höstsvampar i cognacstuvning, levaintoast, timjan, vitlök, toppat med ett ostriv & nyponglace

Tips!  
Add on tryffel 75



## Huvudrätt

### SMÖRBAKAD HÄLLEFLUNDRA

Kompott på savoykål, brynta höstsvampar, rostad palsternackskräm, friterad svartkål, picklad kålrabbi, espelette hollandaise "hot mayo" & krispig potatis

### LÅGTEMPERERAD RYGGBIFF

Smörkokt majs, basilikapicklad tomat, sotad silverlök, krispig jordärtskocka, potatis, oxsky & chipotleskum

### KRISPIG JORDÄRTSKOCKA

Majs, kompott på savoykål, friterad svartkål, kålrabbi, brynta höstsvampar, espelette hollandaise "hot mayo" & potatiskrisp

## Dessert

### CULISE ÄPPELPAJ

Svenska äpplen, crème anglaise & karamelliserade hasselnötter

### OSTAR

Fyra ostar, marmelad & friterat tunnbröd

### VINPAKET 395

2 glas vin, välj mellan vitt och rött, 1 glas Brännlands Iscider

# Choix du chef

## LAXTARTAR

*Schalottenlöksconfit, chili, ingefära, picklad blomkål, mango, granatäpple, dill, korianderskott, krispigt bröd, forellrom, brynt smör & sesamemulsion*

## STEAK TARTARE

*Blandad råbiff, kantarellmajonnäs, smörkokta betor, jordärtskockschips, picklad lök, krasse, riven comté*

## LINGUINE & PILGRIMSMUSSLA

*Krämig kräft- och räksky, halstrad pilgrimsmussla, bakade tomater, picklad fänkål, dragon & parmesan*

## LÅGTEMPERERAD RYGGBIFF

*Smörkokt majs, basilikapicklad tomat, sotad silverlök, krispig jordärtskocka, potatis, oxsky & chipotleskum*

## KVÄLLENS OSTAR

*Två ostar, marmelad & friterat tunnbröd*

## HJORTRON

*Vanilj- och rostad mandelglass, vispad grädde & hackad salt mandel*

895

## VINPAKET 775

*Med noga utvalda premiumviner*



### 3 COURSE MENU WITH ALTERNATIVES 625

*Chose from fish, meat and vegetarian dishes for starter and main course, finish with a sweet dessert or a selection of cheese*

## Starters

### TOAST SKAGEN

*Fresh prawns in mayonnaise, levain toast, lemon, horseradish & dill*

### STEAK TARTARE

*Chanterelle mayonnaise, beets, chicory roots, pickled onion, watercress, grated comté cheese*

### SVAMPTOAST

*Seasonal mushroom in cognac stew, levain toast, thyme, garlic, grated cheese & rose hip glaze*

*Add on truffle  
for extra 75*



## Mains

### BUTTER BAKED HALIBUT

*Savoy cabbage, browned mushrooms in season, roasted parsnip cream, fried black cabbage, pickled kohlrabi, espelette hollandaise "hot mayo" & crispy potato*

### SLOW BAKED SIRLOIN

*Corn boiled in butter, basil pickled tomato, charred silver onion, crispy sunchokes, potato, beef jus & chipotle foam*

### CRISPY SUNCHOKES

*Corn, Savoy cabbage, fried black cabbage, kohlrabi, browned mushrooms, espelette hollandaise "hot mayo" & potato crisp*

## Desserts

### CULISE APPLE PIE

*Swedish apples, crème Anglaise & caramellized hazelnuts*

### CHEESE

*Assortment of four cheese, marmalade & fried flatbread*

### WINE PAIRING 395

*2 glasses of wine, chose from white or red, 1 glass of Brännlands Iscider*

## *Choix du chef*

### SALMON TARTARE

*Shallot confit, chili, ginger, pickled cauliflower, mango, pomegranate, dill, cilantro, crispy bread, trout roe, browned butter & sesame mayonnaise*

### STEAK TARTARE

*Chanterelle mayonnaise, beets, chicory roots, pickled onion, watercress, grated comté cheese*

### LINGUINE & SCALLOP

*Creamy shellfish gravy, vannamei prawns, baked tomatoes, pickled fennel, tarragon & parmesan*

### SLOW BAKED SIRLOIN

*Corn boiled in butter, basil pickled tomato, charred silver onion, crispy sunchokes, potato, beef jus & chipotle foam*

### CHEESE

*Assortment of four cheese, marmalade & fried flatbread*

### CLOUDBERRIES

*Vanilla- and roasted almond ice cream, whipped cream & salty almonds*

*895*

### WINE PAIRING *775*

*Enjoy Choix du Chef paired with premium wines*

