

Regissörsvillans Vintermenyer

Vår matsedel består av två 4-rätters & en 6-rätters avsmakningsmeny. För er som inte önskar dessa Menyer i sin helhet, hänvisar vi till nedan satta styckpriser. **Samtliga priser exklusive moms** (Mat 12%, Vin 25%)

MENU la MÈRE et la FÔRET, 4-rätter 648:-, (selection av 4 viner 376:-)

Bouillabaisse – Hummer, Helgefundra & bakad Pilgrimsmousseline 197:-

Bouillabaisse – Lobster, Halibut & baked Mousseline of Scallops

Chablis Domaine de la Boissoneuse, Jean-Marc Brocard, Frankrike 2009 eko 100:-/glas

Halstrad Torskloin från Barents hav med variation på Blomkål,

Hasselnötssmör & Kryddgrönt 165:-/(som varmrätt 290:-)

Seared Cod loin with variety of Cauliflower, Hazelnut butter & Herbs

Séve d'Automne, Domaine Cauhapé, Jurancon, Frankrike 2007 112:-/glas

Helstekt Reninnanlår med Cider/Vinteräpplesky & rostade Rotfrukter 264:-

Roast Thick flank of Rein deer with Cider/Winterapple gravy & roast Root crops

Bakermat, Joostenberg, Paarl, Sydafrika 2007 88:-/glas

Jack Daniels/Lönnsirapsglass "Blaxta gård", Crêpes fylld med vit Choklad

samt Citronverbenakokt Päron 139:-

Jack Daniels/Maple syrup Ice cream "Blaxta farm", Crêpes filled with White Chocolate,

Lemon Verbena boiled Pear

Boekenhoutskloof Noble Late Harvest, Franchhoek, Sydafrika 2003 116:-/glas

MENU d'HIVÉR 4-rätter 634:- (selection av 4 viner 368:-)

Carpaccio på burfångad Havskräfta med Gulbeta & S:t Maurecrème 170:-

Carpaccio of Langoustines with yellow Beet root & S:t Maure cream

Sancerre, "les Pierris". Roger Champault et Fils, Loire, Frankrike 2009 88:-/glas

Rilette på Gris från Domta gård med Lökmarmelad & Morotspuré 139:-

Rilette of Pork "Domta farm" with Onion marmalade & Carrot purée

Blaauwklippen Zinfandel Selection, Coastal Region, Sydafrika 2007 88:-/glas

Grillad hängmörad Oxfilé "Chateaubriand" med rödvinsbräserad Oxkind,

Spetskål & Grönsaksterrine "Parmesan" 290:-

Grilled hangtendered fillet of Beef "Chateaubriand" with Red wine braised Beef cheek,

Cabbage & Terrine of Vegetables "Parmesan"

Ebano Crianza, Ribera del Duero, Spanien 2006 124:-/glas

Semifreddo på Åkerbär & Tahitivanilj, Arabicatryffel & Blåbärsconsommé 125:-

Semifreddo of Arctic Raspberries & Tahiti Vanilla, Arabica Truffle & Blueberry Consommé

Tokaji Aszù 5 puttonyos, Disznoko, Ungern 2001 108:-/glas

*MENU DEGUSTATION, 6 -Rätter 773:-
(selection av 6 viner 625:-)*

Carpaccio på burfångad Havskräfta med Gulbeta & S:t Maurecrème
Carpaccio of Langoustines with yellow Beet root & S:t Maure cream
Sancerre, "les Pierris". Roger Champault et Fils, Loire, Frankrike 2009

**Halstrad Torskloin från Barents hav med variation på Blomkål,
Hasselnötssmör & Kryddgrönt**
Seared Cod loin with variety of Cauliflower, Hazelnut butter & Herbs
Séve d'Automne, Domaine Cauhapé, Jurançon, Frankrike 2007

Rilette på Gris från Domta gård med Lökmarmelad & Morotspuré
Rilette of Pork "Domta farm" with Onion marmalade & Carrot purée
Blaauwklippen Zinfandel Selection, Coastal Region, Sydafrika 2007

**Grillad hängmörad Oxfilé "Chateaubriand" med rödvinsbräserad Oxkind,
Spetskål & Grönsaksterrine "Parmesan"**
Grilled hangtendered fillet of Beef "Chateaubriand" with Red wine braised Beef cheek,
Cabbage & Terrine of Vegetables "Parmesan"
Ebano Crianza, Ribera del Duero, Spanien 2006

Regissörsvillan 8 utvalda Ostar
Regissörsvillans 8 assorted Cheeses
Vin: Vi ger er några förslag

**Jack Daniels/Lönnsirapsglass "Blaxta gård", Crêpes fylld med vit Choklad
samt Citronverbenakokt Päron**
Jack Daniels/Maple syrup Ice cream "Blaxta farm", Crêpes filled with White Chocolate,
Lemon Verbena boiled Pear
Boekenhoutskloof Noble Late Harvest, Franschhoek, Sydafrika 2003

*Regissörsvillan Restaurang & Konferens
Ingmar Bergmans torg 1, Gamla Filmstaden
169 40 SOLNA
Tel 08 444 6660
info@regissorvillan.se*