

# 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 inklusive moms

## *MENU la MÈRE et la FÔRET, 4-rätter 725:-, (selection av 4 viner 470:-)*

Bouillabaisse – Hummer, Helgefundra & bakad Pilgrimsmousseline 220:-

Bouillabaisse –Lobster, Halibut & baked Mousseline of Scallops

Chablis Domaine de la Boissoneuse, Jean-Marc Brocard, Frankrike 2009 eko 125:-/glas

Halstrad Torskloin från Barents hav med variation på Blomkål,

Hasselnötssmör & Kryddgrönt 185:-/(som varmrätt 325:-)

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

Séve d'Automne, Domaine Cauhapé, Jurancon, Franrike 2007 140:-/glas

Helstekt Reninnanlår med Cider/Vinteräpplesky & rostade Rotfrukter 295:-

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

Bakermat, Joostenberg, Paarl, Sydafrika 2007 110:-/glas

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

samt Citronverbenakokt Päron 155:-

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

Lemon Verbena boiled Pear

Boekenhoutskloof Noble Late Harvest, Franchhoek, Sydafrika 2003 145:-/glas

---

## *MENU d'HIVÉR 4-rätter 710:- (selection av 4 viner 460:-)*

Carpaccio på burfångad Havskräfta med Gulbeta & S:t Maurecrème 190:-

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

Sancerre, "les Pierris". Roger Champault et Fils, Loire, Frankrike 2009 110:-/glas

Rilette på Gris från Domta gård med Lökmarmelad & Morotspuré 155:-

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

Blaauwklippen Zinfandel Selection, Coastal Region, Sydafrika 2007 110:-/glas

Grillad hängmörad Oxfilé "Chateaubriand" med rödvinsbräserad Oxkind,

Spetskål & Grönsaksterrine "Parmesan" 325:-

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

Cabbage & Terrine of Vegetables "Parmesan"

Ebano Crianza, Ribera del Duero, Spanien 2006 155:-/glas

Semifreddo på Åkerbär & Tahitivanilj, Arabicatryffel & Blåbärsconsommé 140:-

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

Tokaji Aszù 5 puttonyos, Disznoko, Ungern 2001 135:-/glas

*MENU DEGUSTATION, 6 -Rätter 865:-  
(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 190:-**  
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](mailto:info@regissorvillan.se)*