

Torsgatan

DIREKTIONEN

FÖRRÄTTER

Frasigt vaktelägg, spetskål, rostad kålbuljong, friterad svamp, tryffel	121 kr
Lättgravad pilgrimsmussla, rostad tryffelgrädde, purjolök, krispigt kycklingskinn	134 kr
Laxtartar, rökt forellrom, gurka, yuzumajonnäs, rättika, ponzupärlor	130 kr
Sotat biff, svampemulsion, gruyèreost, inlagd gulbeta, jordärtskockschips	138 kr

VARMRÄTTER

Kryddstekt ankbröst, rotselleripure, kumquat, karamelliserad endive, körsbärssky	258 kr
Bakad torskrygg, jordärtskocka, krispig svartkål, brynt smörsabayonne	290 kr
Pepparstekt gödkalventrecote, persiljerot, picklad silverlök, madeirasky, riven anklever	263 kr
Saltbakad rödbeta, sellerikräm, getost, rostad mandel, krasse	219 kr

DESSERTER

"Kladdkaka", pralinéglass, salt kolakaramell	112 kr
Äpple tart tatin, vaniljglass, lavendelflarn	107 kr
Crème brûlée, citrongräs, kokos, mango	107 kr
Svartvinbärsinkokt päron, mördeg "palet breton", citrus crème fraish	103 kr

Vänligen observera att samtliga i sällskapet bör välja samma rätt ur varje kategori om ej intoleranser/annat inte gör detta möjligt. Allt för att vi skall se till att Er upplevelse blir strålande
Priser exkl.moms.

BUFFER

ITALIEN

Utvalda italienska charkuterier
Ört/vitlöksstekt kycklingbröst, pepperonata, tomat
Chilisotad tonfisk, kapis, balsamicodressing
Marinerade oliver och kronärtskockor
Grillade grönsaker
Caprese sallad-tomat, mozzarella, basilika
Krispig fänkålssallad, örtcitronette, dragon
Rosmarinsrostad potatis
Soltorkadtomatkräm

ASIEN

Teriyakistekt kyckling, limepicklad lök, koriander
Grillad marinerad biff, "nam toc", mynta, chili, rostat ris
Grillad lax chinese five spice, mangosalsa
Marinerade glasnudlar, soja/sesamdressing
Grön papayasallad "som tam", jordnötter, fisksås, lime
Morot/kålsallads "kimchi"
Jasminris
Wasabimajonnäs

NORDEN

Pepparstekt rostbiff, friterad lök, rostade hasselnötter
Varmrökt lax, dillgremolata, citron
Kumminstekt kycklingbröst, kantareller, timjan
Krispig fänkålssallad, citronette
Trädgårdssallad
Kräftsagenröra
Potatissallad, rödlök, kapis, persilja
Örtmajonnäs

Buffé pris 290 kr

I samtliga buffer ingår bröd och vispat smör. Buffeer bör beställas 2 dagar i förväg

"SHARING" MENY

Förrätt

Torsgatans antipasti serverad "family style" eller som buffé. Innehåller läckerheter som t.ex. oxcarpaccio, charkuterier, ostar, oliver, grillade grönsaker, Capresesallad laxtartar m.m.

Varmrätt

Mixed grill buffé bestående av peppargrillad oxyrygg, ört/vitlöksmarinerad gårdskyckling, kryddig salsiccia, tonfisk Provencale, rostad potatis, fräscha sallader, röror/ såser.

Dessert

Valfri dessert

Meny pris 616 kr

TORSGATAN LILLA VINLISTA

Cava

NV Jaume Serra Brut Nature, 52 kr 280 kr
Cava - Spanien
Macabeo, Parellada, Xarel-lo. Torr, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, kex och grapefrukt

Champagne

NV Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut, 476 kr
Champagne - Frankrike
Chardonnay, Pinot Noir. Mycket frisk och elegant smak med inslag av brödighet och äpple.

Vitt

2016 Indomita Varietal, 44 kr 264 kr
Central Valley - Chile
Sauvignon Blanc. Torrt, friskt och fruktigt vin med inslag av peppar, persika och vita blommor.

2015 Domaene Wachau, 300 kr
Österrike
Riesling. Fräsch, fruktig smak med en distinkt, frisk fruktsyra. Inslag av citrusfrukter, krusbär och gröna äpplen.

2014 Alpha Zeta C, 328 kr
Italien
Chardonnay. Torr med frisk syra och inslag av äpple, citrus och örter.

2014 Gobelsburg Steinsetz Kamptal - Österrike 436 kr
Grüner Veltliner. Torr, kryddig, druvtypisk smak med inslag av citrus, päron, vitpeppar, örter och blodgrape.

2014 William Fèvre Chablis, 448 kr
Chablis - Frankrike
Chardonnay. Frisk smak av citrus och gröna äpplen, samt inslag av mineral.

Rosé

2015 Les Dauphins Côtes du Rhône Organic, 280 kr
Côtes du Rhône - Frankrike
Grenache, Syrah..Torr, frisk, elegant stil med toner av örter, röda bär, hallon och blodgrape.

Rött

2015 Hardys Mill Cellars, 44 kr 264 kr
South Eastern - Australien
Shiraz. Torr, fruktig, medium fyllig och balanserad med mjuka tanniner, mörka bär, kryddnejlika, kanel, muskotnöt och viss inslag av vanilj och svart peppar

2014 Indomita Gran Reserva, 328 kr
Chile
Pinot Noir. Smaken är kryddig med balanserad fatkaraktär och inslag av torkade körsbär, rosmarin och mörk choklad.

2014 Alpha Zeta R Ripasso, 448 kr
Venetoi - Italien
Corvina/Rondinella. Smaken är kryddig med balanserad fatkaraktär och inslag av torkade körsbär, rosmarin och tryffel.

2010 Montecillo Reserva, 448 kr
Rioja - Spanien
Tempranillo. Smaken är medelfyllig med bra frukt, mjuk och mycket behaglig smak med inslag av plommon, svarta vinbär och fatkaraktär. Eftersmaken är lång Och mycket elegant.

2013 Santenay Les Vieilles Vignes, 536 kr
Bourgogne - Frankrike
Pinot Noir. Frisk, kryddig och bärig, med inslag av örter, lakrits och skogshallon. Elegant vin med balanserad fatkaraktär och med ett långt nyanserat avslut.

Om Ni är intresserade av ett bredare urval så har vi alltid
Direktionens lista. Många fantastiska viner till kanske
huvudstadens bästa priser. Priser exkl.moms.

"Bästa antalet
vid en middag
är två. Jag själv
och en jävla
bra kypare."

Nubar Gulbenkin (1869-1955)