

GROUP MENUS

BASIC 420:- (VEGAN)

BEETS

Höstbetor, grönärtspesto, puffat bovete,
alspånärsökt tofu, ruccola
Autumn beets, green peas pesto, buckwheat,
smoked tofu, ruccola

PUMPKIN

Butternutpumpa, edmameböner, grönkål,
rostad jordärtskockskräme, friterad svartkål,
hasselnötter, picklad pumpa
Butternut pumpkin, beans, green cabbage,
roasted jerusalem artichoke cream, deep
fried kale, hazelnuts, pickled pumpkin

CITRUS & COCONUT (

Yuzy- och kokospannacotta,
passionsfrukt- och citrussorbet
Yuzu and coconut panna cotta, passionfruit and
citrus sorbet

SOME EXTRA 510:-

STEAK TARTARE

Malet svenskt innanlår, inlagd pumpa,
äggkräm, potatiskrisp, kryddkrasse,
rostade pumpakärnor
Minced swedish beef, pickled pumpkin, egg
cream, potato crisp, cress,
roasted pumpkin seeds

HAKE

Smörstekt kummel, rostad jordärtskocka,
jordärtskockskräme, smörslungade höstbetor,
rostad sidfläsk, rödvinsås
Pan fried hake, roasted jerusalem artichoke,
jerusalem artichoke cream, autumn beets,
roasted pork belly, red wine sauce

BRILLAT SAVARIN

Serveras med marmelad, nöt- och fruktbröd
Served with marmelade, nut and fruit bread

WINE MENU 375:-
EXCLUSIVE WINE MENU 425:-

LET'S GO CRAZY 650:-

SALMON

Sotad gravad lax, dillolja, äpple, pepparrot, filmjolk
Blackened cured salmon, dill oil, apple, horseradish, sour milk

STEAK FRITES

Sirapsmarinerad ryggbiff, stekt ostronskivling, pommes frites, rödvinsås
Syrup marinated sirloin, pan fried oyster mushroom, pommes frites, red wine sauce

APPLE & VANILLA

Vaniljmousse med glasäpplen, kardemummakräme, äpplesorbet
Vanilla mousse with apple, cardamom cream, apple sorbet

CHOCOLATE TRUFFLE

NORDA

SÄLLSKAPSMENYER

För frågor/hjälp kontakta gärna oss så hjälper vi er!
If you have any questions please contact us and we'll
help you out!

+46 31-61 90 60 / boka@restaurangnorda.se

Beställ er meny senast

AVBOKNINGSGREGLER

DEBITERING

NORDA