

## **Privat matsal SPiS rum 340 MENY 2022**

En våning ned i vår restaurang ligger vår privata matsal som vi nu kan erbjuda till sällskap från 6 till 18 personer sittande. I vår privata matsal har vi samlat inspiration från olika delar av världens kök. Här serveras maten med smaker och stilar från olika matresor som har gjorts runt om i världen, matsmaker som vi helt enkelt älskar och vill att fler skall få testa! Sällskapet bokar upp hela matsalen för kvällen och en privat kock med serveringspersonal som tar hand om er och guidar er rätt bland mat och dryck. All mat går att anpassa mot förbeställda allergier och önskemål.

Här är ett urval av vad vi kan erbjuda i privata matsalen, rum 340

### **Japansk Izakaya**

En äkta Japansk Izakaya kännetecknas av en rätt så stimmig och småstökig bar eller taverna som serverar mycket god dryck, en massa smårätter som delas vid bordet och västerländsk rock n roll musik! Ett perfekt ställe för after work, företagsfest, bröllopsmiddag eller födelsedagskalas. Ett skönt ställe att hänga på helt enkelt. Snabb servering med massa god mat!

#### **Meny Izakaya 855 kr/person**

Säsongens grönsaker och japanska smårätter. Kolgrillade grönsaker. Kolgrillad kyckling. Fisk och skaldjur med inspiration från japan samt kött från kolgrillen som sedan avslutas med det söta i form av japansk sorbet.

#### **Dryckesmeny 495 kr/person**

Till detta finns ett dryckespaket med utvald dryck som vi komponerar ihop med menyens smaker.

### **Fransk Bistro**

Till skillnad från en restaurang har bistron en rustikare meny, ofta serverad som familjeservering där hellre stora fat med mat kommer till bordet istället för små rätter på tallriken, här delar alla av maten och grunden är det klassiska franska köket med råvaran i focus. Perfekt för sällskapet som vill lära känna varandra, eller sällskapet som känt varandra länge

#### **Meny bistro 785 kr/person**

Fransk grönsaksservering på bondens vis. Fisk och skaldjur på franska. Det ljuvliga brödet med smör och sovel. I den franska trädgården. Från kolgrillen och avslutningsvis en grand dessert!

#### **Dryckesmeny 495 kr/person**

Till detta finns ett dryckespaket med utvald fransk och europeisk dryck som vi komponerar ihop med menyens smaker. Middagen avslutas också med kaffe eller te för den som så önskar.

## **Spansk tapasbar**

Här kommer en salig blandning av pintxos, tapas och spanska smaker influerade från San Sebastian och området däromkring. Höga rena smaker som serveras lättsamt tillsammans med goda drycker bäddar för en superkul kväll tillsammans, perfekt att börja kvällen med innan ni fortsätter ut i stadens nattliv. Mat som är perfekt att matcha med flera olika drycker och tekniken i maten är en blandning av traditionellt gammaldags bondmat och moderna influenser från kocklaboratoriet som har gett världen en ny syn på matlagning, en spännande kväll helt enkelt!!

### **Meny Pintxos 785 kr/person**

Spanska småplock med ost, charkuterier, grönsaker och grillat bröd. Havets läckerheter "Pintxos 2022". Utvalt kött grillat på kolgrillen som serveras med spansk potatis, såser och säsongens sallad. Små spanska dessert-tapas

### **Dryckesmeny 495 kr/person**

Till detta finns ett dryckespaket med utvald dryck som vi komponerar ihop med menyens smaker.

## **The Big Apple**

Amerika, USA, New York, the Big Apple! Staden med puls dygnet runt, mat i vartenda gathörn med inspiration från hela världen men med deras egen prägel på det bland kockar och kök i staden. Ett matmecka som måste upplevas. Mat som är rolig på riktigt där inget är omöjligt, här i form av en härlig middag för sällskap som har många smakönskningar, sällskapet som inte riktigt kan bestämma sig och sällskapet som vill bli överraskade, här får ni ALLT!

### **Meny New york 855 kr/person**

Grönsaker och småplock med inspiration från Chinatown. Pasta som i Little Italy. Fisk och skaldjur SoHo. Hells kitchen BBQ. Det söta avslutet som i Lower east side.

### **Dryckesmeny 495 kr/person**

Till detta finns ett dryckespaket med utvald dryck som vi komponerar ihop med menyens smaker.

## **Norrländska smaker**

Norrland är stort, från Gävle och uppåt räknas som Norrland och denna meny baserar sig på smaker och tillagningssätt som används längre uppåt i landet. Ett kärvt klimat med mörker och kyla på vinterhalvåret, ett överflöd av solljus på sommarhalvåret. Här i vårt närområde runt Kiruna brukar vi prata om 8 årstider under ett år, där varje årstid har sina egenskaper. Här saltar, röker, gravar, torkar och fermenterar vi råvarorna så att de räcker året om. Denna meny baserar sig på livet och råvarorna i vårt område, det som för oss är vardag och hemkärt är för någon annan exotiskt och fascinerande, välkommen till Norrland!

### **Meny norrländska smaker 995 kr/person**

Lufttorkat och björkrökt. Kraftig buljong. Tankar runt hela djuret. Lagrad ost. Fjällsjöar och älvar. Koleldad ren och älg. Gammalt möter nytt.  
Kokkaffe och lågereld med smak av myrarnas guld och kaffeost.

### **Dryckesmeny 495 kr/person**

Till detta finns ett dryckespaket med utvald dryck som vi komponerar ihop med menyens smaker. Middagen avslutas också med kaffe eller te för den som så önskar.