

# Kockarnas val

Från och med 7 maj kommer vi att servera en meny baserad på skånsk sparris, för att hedra en av de finaste råvarorna vi har //DM

1.a

Sotad Vit sparris med råmarinerad pilgrimsmussla, ingefärsponzu & pepparrot

2.e

Tempurafriterad grön sparris med ramlöksmajo

Tataki på svensk oxen med eldad grön sparris, rostad sesam & chili

3.e

Nykokt vit sparris med kalix löjrom, hollandaise & trädgårdsörter

4.e

Sparrisglass med kryddkokt rabarber & hallon

650:-

Våga köra extra allt:

Wagyu "USA" på tatakin  
Grillad hummer till den vita sparrisen

895:-