

RESTAURANG
1974—2024

Fina Fysken

Toast Skagen

*Serveras på mörk rågtoast med räkor, majonnäs,
löjrom, dill & citron.*



INSTRUKTIONER:

LÄGG DEN PÅ ETT FAT. GARNERA MED DILL & CITRON. NJUT!

TIPS:

STARTA UGNEN FÖR ATT FÖRBEREDA FÖR HUVUDRÄTTEN.

Torskrygg

*Bakad med lardo & serverad med morot,
krispig grönkål, gröna ärtor, gastriquesås
med apelsin & potatiships.*



INSTRUKTIONER:

BÖRJA MED ATT STÄLLA IN UGNEN PÅ 150 GRADER. NÄR
UGNEN KOMMIT UPP I TEMPERATUR PLACERAR NI TORSKEN,
MORÖTTERNA & DE GRÖNA ÄRTORNA I UGNEN I 10 MINUTER.

VÄRM SÅSEN I EN KASTRULL PÅ SPISEN.

TA BORT DET NÄR DU SJUDER.

GÖR DIN BÄSTA PRESENTATION PÅ EN TALLRIK. GARNERA MED
KRISPIG GRÖNKÅL & POTATISCRISP.

NJUT!

Pannacotta

Med kokos, halloncoulis & svenska bär.



INSTRUKTIONER - NJUT!