

Berns reserverar sig mot eventuella ändringar  
*Berns reserves the right for changes*



# 02. Berns Event Middagsmeny

## FÖRRÄTTER

Carpaccio på pilgrimsmussla och torsk med forellrom, citron och bladverk

Sotad carpaccio på rådjur med emulsion på grillade ostron, picklad och krispig jordärtskocka samt röd harsyra

Vichysoisse på ramslök med pocherat lantägg och löjrom

Rostade rotselleriblad med svamp efter säsong, rotselleri och beurre blanc med tryffel *(vegetarisk)*

## DESSERTER

Chokladbakelse med hallontryffel, chokladcremeux och färskostglass

Crème brûlée

Espressoparfait med varm sesam- och kolasås, chokladkrutonger och rostad vit choklad

## VARMRÄTTER

Grillad regnbågslax med musselveloute, amandinepotatis, sotad gemsallad, sardeller och fänkålsrudité 545 kr

Anka glaserad med svart vitlök och px-vinäger, sallad på puylinser och rostad potatis, krispig anklårskonfit samt picklade betor 595 kr

Grillad svensk hängmörad biff, chorizobearnaise Berns hasselbackspotatis, trädgårdsgrönt och piementos di padrones 685 kr

Zucchini-galette med burrata, basilikapotatis, endiver med rostad vitlök och semitorkade tomater *(vegetarisk)* 495 kr

*Vid beställning gäller samma menyval för hela gruppen.  
Kombinera er egen 3-rättersmeny, varmrätten styr priset.*