

# Julbord | 545:-

## GLÖGG | FÖRSTA SERVERING

Medan ni hejar, kramas och slår er ner ackompanjerar vi med första julsippen

VÅR HEMMAKRYDDADE EKOGLÖGG OCH PEPPARKAKOR MED ÄDELOSTKRÄM FRÅN BORNHOLM

Dryckestips

Sätt guldkant på kvällen och starta med glöggprovning - 105:-

## SILL | ANDRA SERVERING

...och den lille' nubben!

TRADITIONELLT KRYDDAD MATJESILL FRÅN KLÄDESHOLMEN | KAVRINGSMUL | BRYNT SMÖR | RÖDLÖK | FÄRSK DILL | HÄNGD GRÄDDFIL

KLUBBENS SENAPSSILL | MAILLESENAP | FÄNKÅLSFRÖ | HONUNG FRÅN GILLINGBODA GÅRD | DILL

ÅNGAD GOTLANDSPOTATIS

Dryckestips

The Kitchen Club x Uppsala Brygghus Ekolager - 65:-

Klubbens Nubbe - 20:- / cl

## LAX | TREDJE SERVERING

Vi fortsätter med lax och ekoägg toppade med goda tillbehör

HEMGRAVAD LAX | FÄRSK DILL | SENAPSFÖRÖ | FÄNKÅL | CITRON | HAVSSALT | SOCKERBETA | ÅNGAD GOTLANDSPOTATIS | HOVMÄSTARSÅS MED HONUNG FRÅN GILLINGBODA GÅRD

ÄGGHALVOR | CITRONPICKLADE MSC-RÄKOR | FÄRSK GRÄSLÖK | HAVTORNSMAJONNÄS | DAIKONKRASSE

Dryckestips

Alba de Vetus 2020 - 135 / 545:-

## KALLSKURET | FJÄRDE SERVERING

Chark från gårdar runt om i Sverige och vårt bästa pajrecept

RÖKT RENKORV FRÅN HEDMANS | NATTBAKAD JULSKINKA FRÅN DALSJÖFORS KARAMELLISERAD MED ANANAS OCH HONUNG | SENAPSSÅS MED CHAMPAGNEVINÄGER | CRUDO PÅ YELLOWTAIL MED CITRUSGREMOLATA

GRATINERAD GETOSTPAJ | DALAÄGG | ROSTAD GRÖNKÅL | VÄSTERBOTTENOSTKRÄM | FROSTAT VALNÖTSSMUL

Dryckestips

Nils Oscar Kalasjulöl - 79:-

## SMÅVARMT | FEMTE SERVERING

Piffade julbordsfavoriter möter sydamerikansk högtid

VILTBULLAR FRÅN TVÄRSKOG | GRILLAD SAVOYKÅL | LINGONCOULIS | PALSTERNACKSCHIPS

KLUBBENS FRESTELSE

JULTAMALE | BIFF | KYCKLING | RUSSIN | OLIVER | CABERNET | ÅNGAT BANANBLAD

NATTBAKAD FLÄSKSIDA FRÅN DALSJÖFORS | ANCHO CHILI- OCH PAPRIKARUB | BBQ-SÅS MED RÖKT ÄPPLE

Dryckestips

Hermanos Lurton Toro 2020 - 130 / 520:-

## DESSERT | SJÄTTE SERVERING

Kökmästarens twist på en jultiramisu

TRES LECHES | SAFFRAN | VANILJSÅS | KAFFELIKÖR | VALRHONACHOKLADFLAKES | ÄPPELSIRAP

Dryckestips

Moscato d'Asti 2020 - 70:-

## GODISBORDET | SJUNDE HIMLEN

Julen är inte komplett utan snack, det är sen gammalt

PEPPARKAKSFUDGE | VITCHOKLADDOPPAD TRYFFEL MED HALLONKRISP OCH BLÅBÄRSSALT | REGNBÅGSMARMELAD | MINTKYSSAR | KARDEMUMMAMANDLAR | SAFFFRANSKOLA

Dryckestips

Kaffe eller te och en digestif från aveclistan

# Juldryck

## DRYCKESPAKET

LILLA PAKETET | 345:-

Tipsen från andra, fjärde och femte serveringen

STORA PAKETET | 675:-

Tipsen från samtliga serveringar (exklusive digestif)

## ÖL & MUST

NILS OSCAR KALASJULÖL | 79:-

JULMUST | 45:-

## SNAPS

O.P ANDERSON PETRONELLA 20:-/CL

O.P ANDERSON BJÖRK 20:-/CL

KLUBBENS NUBBE 20:-/CL