

Chefly är initiativtagaren till Pop-up krogen på Torpedverkstaden, nu i helgen kommer allmänheten få chansen att prova deras mat i en stämmig brasserimiljö, en härlig a la cartemeny med smaker ifrån hela världen, samt en väl passande vinlista till maten!

Missa inte chansen boka bord nu!

Menyn ligger bifogad här under!

Meny

Snacks

Oliver 45 kr

Mandlar 55kr

Broccolikräm med tempurafriterad broccoli, sumak & persilja 65kr

Friterad ostron med ostron & persiljemajonnäs 45kr /st

Förrätter

Tartar på havskräfta, avokado , jalapeño, koriander, mynta, yozu & gurka 135kr

Grillad, sojaglaserad havskräfta, risskum, puffat ris, sesamfrön & grillad kinakål 135kr

Tryffelstuvade coco bönor med friterad kyckling 105kr

Tartar på ytterlår, ramslöksmajonnäs, crème fraîche, variation på lök, krasse och kryddrubb 145kr

Lamm tartar, dill & ättiksmajonnäs 155kr

Vitlöskräm med smak av honung & rosmarin

Ras el hanot, koriander & mynta.

Majrova, grillad morot.

Potatis & brynt smörskum, friterad potatisnystan, löjrom, vaccad gurka, lök & dillsallad 185kr

Ceviche, amarillio majonnäs. Avokado, letche de tigre, hamachi, röding och torsk 165kr

Blomkålssoppa (smaksatt med rostat korianderfrö) fänkålscrudité, forellrom dillpressad gurka 105kr

Gravad rökt rödingfilé, pepparrotssås, dillmajonnäs, inlagd gurka,
ostronblad, crudité, forellrom 125kr

Varmrätter

Ugnsrostad rotselleri, brynt smör, hasselnötter & broccolikräm och örtsallad 185kr

Anka med anksky, rökt rödbeta, grillad endiviesallad inkokt i honungsglace,
färska skott & blad. 225kr

Smörstekt marulk, blomkålspuré, råstekt blomkål & hasselnötter, ramslöksolja,
råhyvlat blomkål 225kr

Krispigt stekt lammsadel med rödvinsås, svartrotspuré, grillade svartrötter, fräs på brysselkåls, grönkål & svartkål,
sotade lökar
225kr

Smörstekt piggvarsfilé med inkokt Anya potatis, smörsås, forellrom och zucchini 225kr

Gnocchi med salvia, pumpa, citron, parmesan & brynt smör 195kr

Desserter

Yoghurtcurd med myltade hjortron, hjortron sorbet, rågbrödskrisp
Atzina krasse 105kr

Crème fraîche glass med hallonkompott, inkokt rabarber, ängssyraskum, rostad vitchoklad,
brynt smörkaka brynt smör & sesamsmul 100kr

Chokladmousse, inkokta körsbär, brynt smörmousse, yoghurt sorbet
Chokladcremux, körsbärscolie 110kr

Kaffegodis

35kr

LUNCH MENY

Oxbringa, rotmos, pepparrotssås, cruditésallad 145kr

Byts till pastaragu 155kr

Risotto med gröna ärtor, parmesan & inkokt fänkål 145kr

Pocherad koljafilé med kokt potatis, vitvinsås, fänkålsallad & dill 145kr