

Bistron

ONSDAG 25 SEPTEMBER

**NEDAN RÄTTER, MENYER OCH PRISER GÄLLER ENDAST VID BOKNING
VIA SOLVALLA.SE**

Inkluderat restaurangbiljett som även gäller i entrén

FÖRRÄTT

FÄNKÅL & PERNODGRAVAD LAX 165:-

med kryddflarn, dillmajonnäs och sallad på fänkål och bakade tomater

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMINGSFLUNDRAN 245:-

fyllda med persilja och dijon,
serveras med potatispuré, pressgurka och brynt smör

HJORTKALOPPS 245:-

på hjortgrytbitar, serveras med kryddpepparbräserverade morötter,
bakade rödbetor och potatis

CHEVRE CHAUD 245:-

friterade getostcroquetter med varma rödbetor, honung, valnötter och ruccola

OXRULLADER 290:-

rödvinbräserverade oxrullader fyllda med dijonsenap, saltgurka, lök och ansjovis,
serveras med potatispuré

SEPTEMBERBURGAREN 265:-

Smokey BBQ Burger
Grillad högrevsburghare med rökbakad oxbringa, cheddarostsås, picode gallo,
cole slaw och cheddarfries
(finns även vegetarisk med haloumi)

DESSERT

HÖSTÄPPLE TRIFFLE 120:-

karamelliserat höstäpple, dulce dei leche, vaniljglass, äpplesorbet, mynta och smulpaj

Reservation för eventuella ändringar. För eventuella kostavvikelser och allergier kontakta personalen.

RESTAURANGERNA SOLVALLA • 08-635 91 00 • restauranger@solvalla.se • solvalla.se

Bistron

KVÄLLENS TVÅRÄTTERS MENY 495:-

Fänkål & Pernodgravad Lax
med kryddflarn, dillmajonnäs och sallad på fänkål och bakade tomater

Lamm Provencâl
lammstek på svenskt höstlamm med vitlökssmör,
lammsky, brytbönor och potatisgratäng

KVÄLLENS TRERÄTTERS MENY 615:-

Fänkål & Pernodgravad Lax
med kryddflarn, dillmajonnäs och sallad på fänkål och bakade tomater

Lamm Provencâl
lammstek på svenskt höstlamm med vitlökssmör,
lammsky, brytbönor och potatisgratäng

Höstäpple Triffle
karamelliserat höstäpple, dulce de leche, vaniljglass,
äpplesorbet, mynta och smulpaj

Reservation för eventuella ändringar. För eventuella kostavvikelser och allergier kontakta personalen.

RESTAURANGERNA SOLVALLA • 08-635 91 00 • restauranger@solvalla.se • solvalla.se