

#### FÖRMIDDAG

Rågbrödmörgås med citronfärskost, örter, ekologisk ost, gurka och krispiga skott

Pain Au Chocolate

Rödbeta, hallon & äppeljuice

Frukt- och godisblandning

Serveras med nybryggt kaffe samt stort urval av Te

#### LUNCH

Kryddbakad Quorn med ört- och citronrostade kikärter, röd lök, broccoli, harissamajonnäs, inlagd pumpa, endivesallad och rostade pumpafrön

Köttalternativ: Kryddbakad Högre

#### ALTERNATIVT

Grillat kycklinglår, Aleppopeppar, quinoa, soltorkad tomat, svarta oliver, grillad paprikacrème, saltrostade solroskärnor, kronärtskocka

Vegetariskt alternativ: Falafel på gråärta

Chokladtryffel efter lunchen från 38 kr

#### EFTERMIDDAG

Körsbärsmalarin

Blandade småkakor (Kolasnittar, Bondkakor etc.)

Frukt- och godisblandning

Säsongens smoothies

Serveras med nybryggt kaffe samt stort urval av Te

Låt oss prata om mingel efter dagen

Mousserande vin 104 kr | Snacks fr. 38 kr | Kanapéer fr. 76 kr | Kaffe

#### ANDREAS ASKLING KÖKSCHEF

Andreas Askling, som gärna kallar sig Askling kommer senast från traditionella och anrika grand hotel men har också erfarenhet och färdigheter som sträcker sig över kontinenter och kulturer. Nu har han äntligen hamnat här hos oss för att komponerat kvällens meny.

Askling med köksteam välkomnar er till Sergel Hub!

#### MINGEL fr. 78 kr

Kryddstodad lax Sashimi, krassefärskost, inlagd gurka på pumpernickel

Rödbetstartar, kapris, senapsfrö, rökt majonnäs, krispig lök

Tartar på sotat reninnanlår, schalottenlök, syrad grädde, picklad kålrabbi

#### MIDDAGSMENY 1

##### FÖRRÄTT

Terrin på kalv med örter och citron, dijonsenaps crème,  
saltgurka, syltade kantareller och krispig lök

##### HUVUDRÄTT

Bakad regnbåglaxfilé med blomkål smaksatt med sesamfrön och  
nori samt regnbågsrom, gräslök, kokt potatis och rökt smörsås

##### DESSERT

Inkokt päron med vispad vanilj- och yoghurt pannacotta,  
älgörtsirap och kardemummasmulor

#### MIDDAGSMENY 2

##### FÖRRÄTT

Räk & krabbröra smaksatt med citrusinkokt fänkål och Verbena pepparbär,  
pepparrot, dill och gräslök samt syrad rödlök, endiver och krispig kavring

##### HUVUDRÄTT

Grillad kalvytterfilé med stekt spetskåkräm och örtröstad potatis serveras med  
kalvsky smaksatt med fermenterad peppar, kronhill picklad kålrabbi och vattenkrasse

##### DESSERT

Hallonbavaroise med chokladkräm, färska hallon, hallonkompott  
smaksatt med fänkål samt saltrostade pistagenötter

#### SKRÄDDARSY DIN MENY

Träffa vår köksmästare och skräddarsy en meny utifrån dina specifika önskemål.  
Vi tar dig hela vägen från skapandet till färdig meny.

Menypriset sätts sedan efter överenskommen meny.  
Uppstartskostnad på ett sådant upplägg är 5000 kr