

Kung Carls  
**BAKFICKA**

TRE RUM & KÖK

**GRILLBUFFÉ**

**Börja med**

**Parmesan, oliver & lufttorkad skinka**  
*Parmesan, olives & prosciutto*

**Följs av**

**Biff & Chorizospett**  
*Beef & chorizo skewers*

**Sesammarinerad tonfisk**  
*Sesame marinated tuna*

**Revbensspjäll**  
*Spareribs*

**Grön sparris, örter & parmesan**  
*Green asparagus, herbs & parmesan*

**Provencalska grönsaker**  
*Provencale vegetables*

**Matvetesallad**  
*Wheatberry salad*

**Grön sallad**  
*Green salad*

**Örtslungad färskpotatis**  
*New potatoes with herbs*

**Varm BBQ-sås**  
*Warm BBQ-sauce*

**Ruccolapesto**  
*Arugula pesto*

**Vitlök o persiljesmör**  
*Garlic- & parsley butter*

**Senap & dragoncrème**  
*Mustard- & tarragon crème*

**Stenugnsbakade baguetter**  
*Stoneoven baked baguettes*

**Efter**

**Vaniljpannacotta med jordgubbssoppa,  
lime & mynta**  
*Vanilla pannacotta with strawberries,  
lime & mint*

**SKALDJURSPLATEAU**

**Skaldjursplateau**

Härliga skaldjursfat med säsongens fångst

- **Hummer**  
*Lobster*
- **Räkor**  
*Fresh prawns*
- **Krabba**  
*Crab*
- **Ostron**  
*Oysters*
- **Blåmusslor**  
*Mussels*
- **Vitlöksbröd**  
*Garlic bread*
- **Aioli**
- **Scharlottenlöksvinegrette**  
*Onion vinegrette*

**Efter**

**Vaniljpannacotta med jordgubbssoppa,  
lime & mynta**  
*Vanilla pannacotta with strawberries,  
lime & mint*

**TAKTERRASSEN**

Grillbuffé 525:-/pers. ink moms.  
Skaldjursplateau 795:-/pers. ink moms.  
Vi tar ingen lokallhyra men har en  
minimidebitering på 7000 kr ink  
moms.