



angelini
italian- american kitchen

À La Carte-meny

FÖRRÄTTER

Fröyalax, 130 :-

med yozudressing, jungfrusallad, fänkålsaska och chilipärlor.

Carpaccio på pilgrimsmussla, 159 :-

med soya, brynt smör, hasselnötter och oxalis

Skogssvampsoppa, 125 :-

med gravat reninnanlår, syltade kantareller och västerbottensostkrutong.

VARMRÄTTER

Rotselleri canneloni, 225 :-

med skogssvamp, glaserad rödbeta, färskost och lagrad pecorino.

Grillad entrecôte, 259 :-

med hasselbackspotatis, glacerad lök och rökt mägsky.

Hälleflundra, 259 :-

med sparrisbroccoli, grönärtspuré, cheriepotatis och brynt smörhollandaise.

Stekt vildandsbröst, 259 :-

med bakad rotselleri, rotselleri- och äppelpuré, calvadosflamberade äpplen, hasselnötter och äppelcidersky.

Rådjursinnanlår, 269 :-

med svartrot, rostad palsternackspuré och granatäppelsky.

Rödvinsbräserverad oxkind, 259 :-

med mandelpotatis- och tryffelkroetter och smörstekt svamp.

DESSERT

Vit choklad- och kokosmousse, 105 :-

limecurd, mangopannacotta, mango och passionsfruktsorbet.

Lakritsbrûlée, 115 :-

hallon och hallonsorbet.

Västerbottensostsemifreddo, 115:-

havtornsmousse, havtornssoda och västerbottensostsflarn.

Glasspinne, 55 :-

Chokladtryffel, 25 :-

ANGELINIS 4-RÄTTERS MENY

Skogssvampsoppa

med gravat reninnanlår, syltade kantareller, Västerbottensostskrutong.

Fröyalax

med yozudressing, jungfrusallad, fänkålsaska, chilipärlor.

Grillad entrecôte

med hasselbackspotatis, glacerad lök, mörsgsky.

Vitchoklad- och kokosmousse

Limecurd, mangopannacotta, mango- och passionsfruktssorbet

VARMT VÄLKOMMEN!

Vårt kök har öppet:

Måndag – lördag kl. 17.00 – 22.00

Söndag stängt