

MENY KOCKARNAS KROG 2018

Förrätter

Sotad hjorttartar 135kr

Serveras med äpplen och rotselleri bakade i halm, ris och trumpetsvampchips

Spritmuseum: Petter Nilsson

Jordärtskockssoppa 135kr

Serveras med lufttorkad griskind, friterad mandelpotatis, libbsticka och syrad lökcrème

Nationalmuseum: Fredrik Eriksson

Huvudrätter

Smörstekt kummelrygg 275kr

Serveras med Gotlandsbetor, brynt hasselnötssmör, kapris och färska örter

Nationalmuseum: Fredrik Eriksson

Rostade höstgrönsaker med Vallentuna Tofu 235kr

Serveras med rosenkål, broccoli, ostronskivling, alger och chilidressing

Moderna Muséet: Malin Söderström

Bakad persiljerot 165kr

Serveras med svamp- och belugalins duxelle samt persilja och svampsky

Fotografiska: Paul Svensson & Elvira Lindqvist

Zucchini frittars 165kr

Serveras med ärtor, linser och baba gahnoush

Tekniska muséet: Pontus Frithiof & Alexander Genberg

Örtbakad lammbringa från Uppland 275kr

Serveras med tryffelkål, pumpacrème och Anya potatis

The Garden, Mässrestauranger: Mikael Amundsson

Dessert

Chokladtryffel 135kr

Serveras med smak av svarta vinbär, flädermousse, hallon och maräng

The Garden, Mässrestauranger: Mikael Amundsson

Äppelkompott 135kr

Serveras med rostad sockerkaka och hemlagad vaniljglass

The Garden, Mässrestauranger: Mikael Amundsson