

SMÅRÄTTER

En härlig start på kvällen är att dela rätterna vid bordet, men ni gör såklart som ni vill

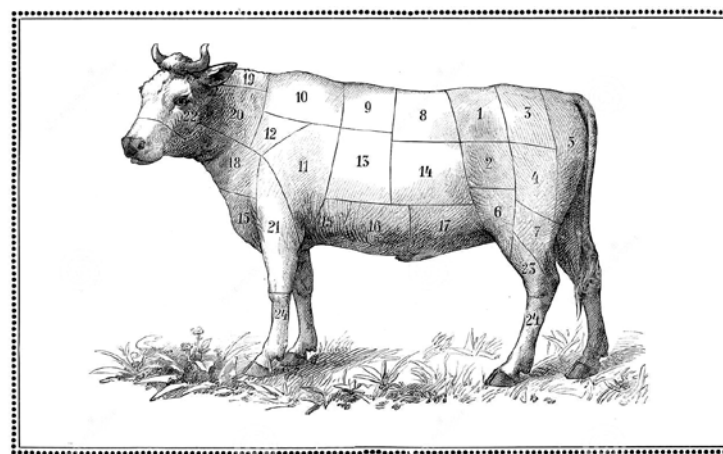
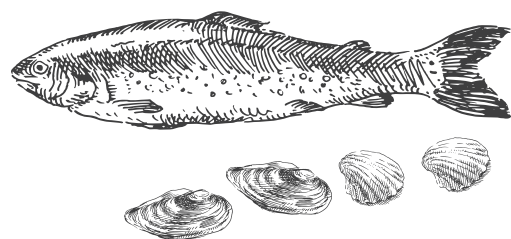
Varm Getost, Rödbeta, Honung, Vattenkrasse.....85:-

Kalix Ljörom med blini, smetana, rödlök och dill.....165:-

Oxtartar, rödbeta, kapis, lök, dijon, pepparrot.....105:-

Pocherad vit sparris med ramlök & brynt citronsmör.....135:-

Moules marinières fänkål, saffransaioli, krutonger.....120:-



FRÅN GRILLEN

I Vitas sätter vi vår stenkolsgrill i fokus, tillsammans med väl utvalda råvaror och mycket kärlek till denna uråldriga tillagningsteknik så skapar vi rätter med mycket smak och karaktär.

PANKOFITERAD TORSKIND OCH HAVSKRÄFTA
MED CRUDITE OCH HAVSKRÄFTSMAJONNÄS.....245:-

CONFITERAD ANKA SPETSKÅL, RÖD ENDIV SPRITÄRTA.....235:-

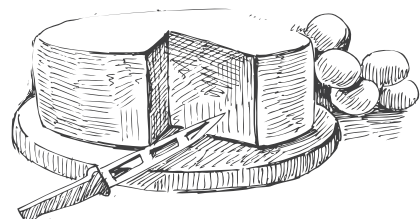
SVENSK OXFILE MED RÅSTEKT GRÖN SPARRIS,
ALLERUM PRÄSTOST OCH RÖDVINSÅS.....325:-

VITAS BURGARE 3XLÖK, CHEDDAROST & TRYFFELMAJONNÄS.....185:-

HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 250G, CAESARSALLAD, BEARNAISE.....275:-

VITAS KÖTTBRICKA, "EXTRAORDINAIRE" MED KÖKETS TILLBEHÖR.....695:-

Alla rätter serveras med pommes frites eller potatispuré.



EFTERÄTTER & OST

Crème Brûlée.....75:-

Banana toffee Pie.....65:-

Rabarberkompott med kaksmulor
& kondenserat mjölkskum.....65:-

Glass & sorbet med maräng.....75:-

Kvällens ost.....75:-

CHEFS TABLE

ETT BORD FÖR KÖTTÄLSKARE

En kavalkad av våra förrätter att dela vid bordet följs av kökets köttbricka med tillbehör. Avsluta med våra favoritdesserter. En helkväll i matens tecken.

Bokas 24 timmar innan. 500:- per person (minst 6 max 10)