

Villa Elbas

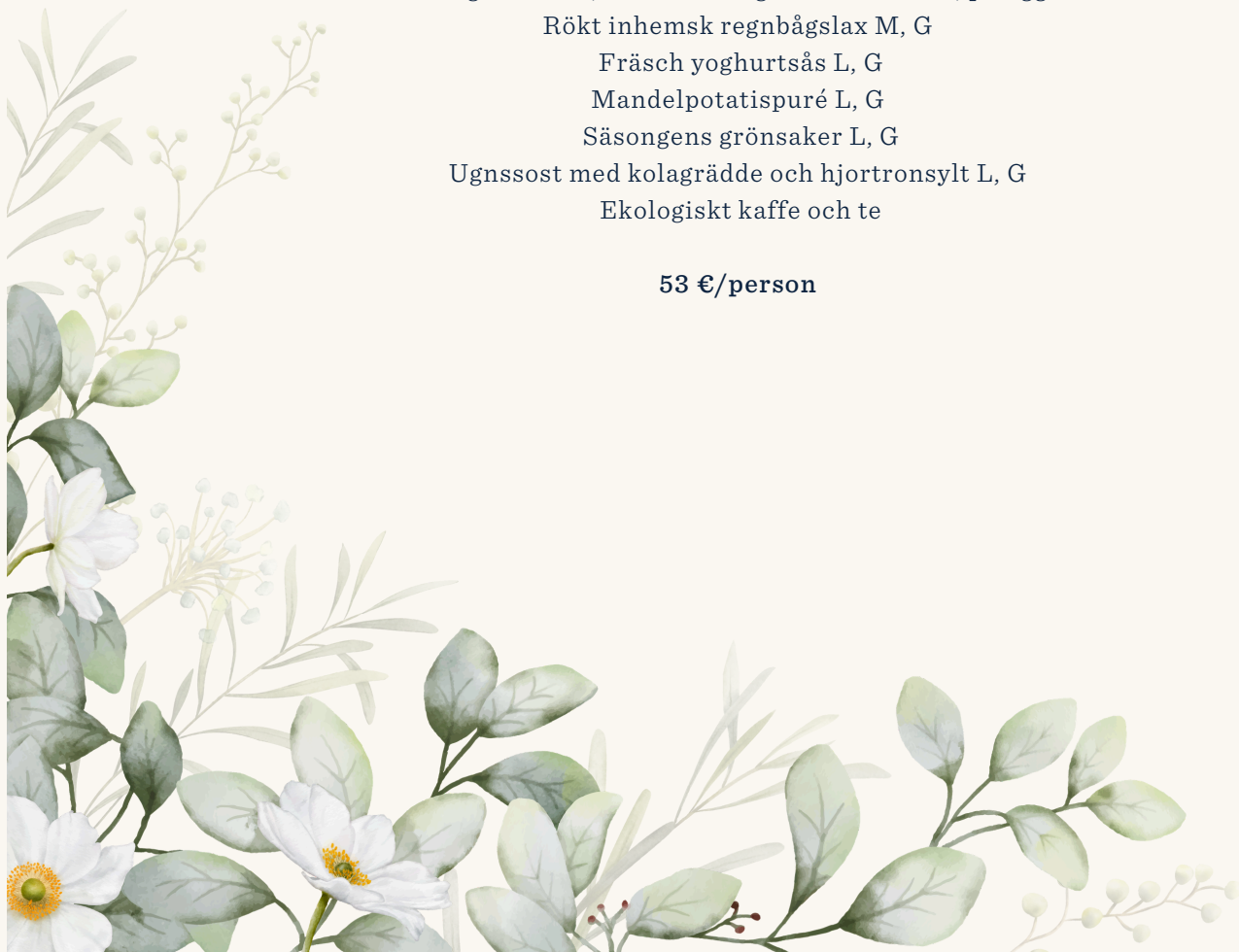
Festmeny

2026

Sandstrands festbord

Säsongens gröna sallad med örtvinägrett M, G
Melon-, rucola- och jordgubbssallad M, G
Fyllda ägghalvor L, G
Sill i kräftmarinad
Tjärsill
Husets strömmingsrullar
Rökt sikløjemousse L, G
Gravad sik M, G
Fläskstek med rökig pepparrotsås L, G
Kokt potatis med dill och smält smör L, G
Skärgårdsbröd, färska ekologiska småfrallor, pålägg L
Rökt inhemska regnbågslax M, G
Fräsch yoghurtsås L, G
Mandelpotatispuré L, G
Säsongens grönsaker L, G
Ugnssost med kolagrädde och hjortronsylt L, G
Ekologiskt kaffe och te

53 €/person



Havsvindens meny

Krämig rökt rensoppa,
krispigt bacon och örtolja L, G
Färska ekologiska semlor och pålägg
Citrus-crème brûlée med bär L, G
Ekologiskt kaffe och te

Huvudrättsalternativ

Helstekt oxfilé L, G
Köksmästarens portvinssås L, G
Rosmarin-gräddpotatis L, G
Säsongens grönsaker L, G
59 € / person

Stekt röding L, G
Beurre blanc-sås L, G
Mandelpotatispuré L, G
Säsongens grönsaker L, G
52 € / person

Helstekt fläskfilé från Björkens gård
Len konjaks- och pepparsås L, G
Rosmarin-gräddpotatis L, G
Säsongens grönsaker L, G
47 € / person

Harmoni av läckerheter

Säsongens gröna sallad med örtvinägrett M, G
Färska ekologiska småfrallor och pålägg
Saftigt långtidsstekt fläsk från Björkens gård L, G
Konjaks- och pepparsås L, G
Ugnsrostad potatis smaksatt med ört- och citronolja L, G
Rökt inhemsk regnbågslax M, G
Fräsch yoghurtsås L, G
Säsongens grönsaker L, G
Läcker britatårta med bär L
Ekologiskt kaffe och te
49 € / person

