

CATALEYA

MENY

SMÅRÄTTER

GRILLAD BLÄCKFISK À LA PLANCHA, RUCCOLASALLAD, KÖRSBÄRSTOMATER, TUNT TÄRNADE GRÖNA ÄPPLÉN OCH EN SILKESLEN CITRONETTE PÅ KALLPRESSAD OLIVOLJA – 155 KR

ROSTAD CIABATTA MED BURRATA DI PUGLIA, MARINERADE COCKTAILTOMATER, BASILIKA-PESTO, KARAMELLISERAD RÖDLÖK, ROSTADE VALNÖTTER OCH BALSAMICOREDUKTION – 98 KR

FRASIGA TIGERRÄKOR I KADAIFDEG, SMAKSATTA MED KAVIAR, CHILI, INGEFÄRA OCH SALLADSLÖK, SERVERADE MED KRÄMIG ÄGGVITEEMULSION OCH PERSILJEOLJA – 135 KR

GRILLADE LAMMRACKS, ROSTADE SILVERLÖKAR, KAPRIS, OLIVER, VITLÖK OCH ÖRTER DE PROVENCE, EN KLICK POTATISPURÉ OCH SAUCE AU VIN ROUGE – 155 KR

FRITERADE, KNAPRIGA OSTBOLLAR, HONUNG, RUCCOLA & PISTAGENÖTTER – 89 KR

TARTAR PÅ RÖKT LAX MED SVART VENERE-RIS, BASILIKA-CRÈME, LEN AVOKADOKRÄM OCH KAPRISMAJONNÄS – 145 KR

KRISPIG FILODEG MED KARAMELLISERAT PÄRON, PROSCIUTTO DI PARMA, CHÈVRE OCH PLOMMONMARMELAD – 125 KR

MINI MOUSSAKA MED AUBERGINE, ZUCCHINI OCH KRYDDIG KÖTTFÄRS, TOPPAD MED ETT LUFTIGT POTATISPURÉTÄCKE OCH EN KRÄM PÅ FÄRSKOST – 120 KR

ROSTAT TOAST MED KRÄMIG VÄSTERBOTTENS-EMULSION, SMÖRSAUTERAD HUMMER OCH TOPPAD MED KAVIAR – 145 KR

CATALEYA

MENY

SMÅRÄTTER

KRISPIGA FRITERADE CROQUETAS FYLLDA MED KRABBA
OCH RÄKA, SERVERADE MED EN LEN AIOLI – 119 KR

KALVTARTAR MED DILLMAJONNÄS, FOLIEPOTATIS & KAVIAR - 189 KR

TARTLETTE PÅ KRISPIG FILODEG MED GRÖN SPARRIS,
FÄRSKOSTKRÄM, SPARRISKRÄM, AIOLI, HALLOUMI OCH ETT
STÄNK AV RÖDKÅLPULVER – 135 KR

CRUDO PÅ HAVSKRÄFTA MED FÄRSKOST OCH MASCARPONE, FINHACKAD
RÖDLÖK, CITRUSGELÉ PÅ APELSIN OCH CITRON, GRÄSLÖK, PERSILJA OCH
SALTADE BISCOTTINI – 120 KR

GORGONZOLA-PANNACOTTA MED PARMESAN, VISPAD
GORGONZOLAKRÄM, RÖDKÅLSBULJONG SMAKSATT MED LIME,
ÖRTOLJA OCH KROSSAD PISTAGE – 120 KR

SNIGLAR I ROQUEFORTKRÄM MED RÖDVINSFOND,
SCHALOTTENLÖK, LAGERBLAD & DILLPUDER - 125 KR

CATALEYA

MENY

HUVUDRÄTTER

HONUNGSROSTAD RÖDBETA MED KRÄMIG SMETANA, BASILIKAPESTO, FETAOST, SILKESLEN PALSTERNACKSKRÄM, ROSTADE PINJENÖTTER OCH FÄRSK SPENAT – 199 KR

GRILLADE SPETT AV MÖRT FLÄSKFILÉ, FRÄSCH, KRISPIG SALLAD, TZATZIKI OCH FRITERADE POMMES FRITES – 265 KR

GRILLAD TORSK MED TROPISK SALSA, SILVERLÖK, DILLPULVER OCH KRISPIG BACON, SERVERAD MED FÄRSKA KÖRSBÄRSTOMATER OCH SMÖRSTEKT POTATIS, TOPPAD MED FINRIVEN PARMESAN – 289 KR

UGNSBAKAD SPETSKÅL GRATINERAD MED GETOST OCH PARMESAN, SERVERAD MED EN SILKIG GRÄDDEMULSION, KAPRIS, ROSTADE VALNÖTTER OCH LÄTT MARINERADE LINGON – 185 KR

LINGUINE MED FLAMBERADE TIGERRÄKOR I AMARETTO, KRÄMIG ÄGGULA- OCH PARMESANEMULSION, TOPPAD MED FÄRSK PERSILJA OCH KRISPIG PROSCIUTTO DI PARMA – 285 KR

BACONLINDAD BIFF FYLLED MED KRÄMIG MOZZARELLA, SERVERAD MED SPENATINFUSERAD BÉCHAMELSÅS, SILKESLENT POTATISPURÉ OCH PERSILJEOLJA – 278 KR

DESSERT

HALLONSORBET OCH ÄKTA VANILJGLASS, ACKOMPANJERADE AV EN SYRLIG BÄRREDUKTION OCH SOCKERKAKSSMULOR – 98 KR

LUFTIGA PROFITEROLLER FYLLEDA MED VANILJKRÄM, GLASERADE MED CHOKLADGANACHE – 98 KR

FRISK CITRON- OCH MASCARPONEKRÄM, TOPPAD MED SPRÖD MARÄNG OCH EN MJUK CITRONKAKA – 110 KR

*VID ALLERGIER ELLER
KÄNSLIGHET, VÄNLIGEN
FRÅGA VÅR PERSONAL.*
