

swedish taste

Restaurang

KORT OM SWEDISH TASTE

Swedish taste grundades år 2000 och ägs och drivs av Magnus Lindström, Årets Kock samt tvåfaldig olympisk guldmedaljör inom gastronomi. Vår vision är att kunna erbjuda "innovativa upplevelser inom mat och dryck". Regelbundet besöker vi nya spännande mat- och dryckeskulturer runt om i världen för att hämta kunskap, inspiration och förnyelse.

RESTAURANG

Maten vi serverar i vår restaurang präglas av fräscha och tydliga smaker med lättsam och lekfull attityd runt varje rätt. Du kan beställa à la carte eller varför inte prova någon av våra uppskattade smakmenyer med väl valda drycker till.

BUTIK & KAFÉ

Alldeles bredvid restaurangen hittar du vår Butik & kafé. Där kan du prova en välsmakande snabblunch eller fika. Du kan också köpa allt från vår egen kvittenmarmelad till en hel middag som vi förberett åt dig. Varför inte låta oss ta hand om din nästa catering?

KONFERENS

I våra konferens- och styrelserum finns den rätta atmosfären för möten av olika slag och storlekar. Vi välkomnar alla sällskap från 1 till 100 personer. Med utsikt över hamnen och Göteborgs Operan erbjuder vi en fantastisk miljö, personlig service och förmånliga kreativa konferenspaket.

MATLAGNINGSTUDIO

Att laga mat tillsammans med våra duktiga kockar är en social och mycket uppskattad aktivitet. I vår studio sätter endast fantasin gränser för vad som kan arrangeras oavsett det handlar om workshops eller hela konferenspaket.

Smaklig afton

VINTERMENYN

ENRISRÖKT FJÄLLRÖDING

Vitlöksstekt snökrabba med små tomater, fänkål & vildkrasse

KYCKLING FRÅN BOSARP

Grillad silverlök, spansk vintertryffel & rökt kycklingsky

PÅVERÅS ÄDEL "GLASS"

Puré på stekta päron med poppade amarantfrön & frissésallad

SVENSKA VILDÄPPLEN

Jordärtskocka med vanilj, lagerblad & glass på must

635 kr / 72 € per person

Dryckespaket 595 kr / 68 € per person

I SÄSONG

ENRISRÖKT FJÄLLRÖDING

Vitlöksstekt snökrabba med små tomater, fänkål & vildkrasse

HAVSKRÄFTA FRÅN SMÖGEN

Puré på svenska äpplen med torkat vaniljbröd & ostronört

SPIELDAD KRONHJORT

Picklad äggula med frostat enbär & svensk löjrom

UGNSBAKAD BERGTUNGA

Rödvinskokta toppmurklor med rostad mandel & persiljeskott

PÅVERÅS ÄDEL "GLASS"

Puré på stekta päron med poppade amarantfrön & frissésallad

HJORTRON

Varm lbbarachoklad med syrad gräddes från Vallmobergen och kakaosmulor

825 kr / 94 € per person

Dryckespaket 725 kr / 83 € per person

MENY TASTE

ENRISRÖKT FJÄLLRÖDING

Vitlöksstekt snökrabba med små tomater, fänkål & vildkrasse

HAVSKRÄFTA FRÅN SMÖGEN

Puré på svenska äpplen med torkat vaniljbröd & ostronört

SPIELDAD KRONHJORT

Picklad äggula med frostat enbär & svensk löjrom

TORSK FRÅN LOFOTEN

Saltbakad rotselleri med friterat ostron, broccoliskott & brynt sojasmör

LÅNGBAKAD SVENSK KALVKIND

Syrade morötter, havtorn från Orust & råräkor

PÅVERÅS ÄDEL "GLASS"

Puré på stekta päron med poppade amarantfrön & frissésallad

SVENSKA VILDÄPPLEN

Jordärtskocka med vanilj, lagerblad & glass på must

HJORTRON

Varm lbbarachoklad med syrad grädde från Vallmoberken och kakaosmulor

1050 kr / 120 € per person

Dryckespaket 895 kr / 102 € per person

FÖRRÄTTER

SPISELDAD KRONHJORT

Picklad äggula med frostat enbär & svensk lójrom

205 kr / 24 €

HAVSKRÄFTA FRÅN SMÖGEN

Puré på svenska äpplen med torkat vaniljbröd & ostronört

235 kr / 27 €

ENRISRÖKT FJÄLLRÖDING

Vitlöksstekt snökrabba med små tomater, fänkål & vildkrasse

195 kr / 23 €

SWEDISH TASTE SELECTION

Sex små rätter, (min 2p)

Sprättägg med tryffel & krispigt fläsk

Halländska morötter med havtorn

Handplockade pilgrimsmusslor

Enrisrökt fjällröding med fänkål & vildkrasse

Krabbcake & sojapärlor

Spiseldad kronhjort med frostat enbär

315 kr / 36 €

VARMRÄTTER

KYCKLING FRÅN BOSARP

Grillad silverlök, spansk vintertryffel & rökt kycklingsky

335 kr / 38 €

TORSK FRÅN LOFOTEN

Saltbakad rotselleri med friterat ostron, broccoliskott & brynt sojasmör

365 kr / 42 €

UGNSBAKAD BERGTUNGA

Rödvinsskokta toppmurklor med rostad mandel & persiljeskott

355 kr / 41 €

LÅNGBAKAD SVENSK KALVKIND

Syrade morötter, havtorn från Orust & rårakor

315 kr / 36 €

DESSERT

PÅVERÅS ÄDEL "GLASS"

Puré på stekta päron med poppade amarantfrön & frissésallad

115 kr / 14 €

SVENSKA VILDÄPPLEN

Jordärtskocka med vanilj, lagerblad & glass på must

125 kr / 15 €

HJORTRON

Varm lbbarachoklad med syrad grädde från Vallmoberken och kakaosmulor

125 kr / 15 €