
Välkomna till Restaurang På Skissernas

Här väntas ett ambitiöst och samtidigt jordnära skandinaviskt kök med influenser från hela världen. Med stor respekt för råvaran, våra bönder och odlare skapar vi stora smaksensationer. Vi tar för givet att laga mat efter våra årstider och vad vår natur kan erbjuda just nu. Med dessa ambitioner lägger vi ett stort fokus på hantverket, vår natur och våra gäster.

Köksmästare

Mattias Jönsson Caesar

Hav & Land

Gös

Rå gös från Mälaren med brytbönor, grön chili, pistage och tomatbuljong

Lax

Sotad lax med buntmorot, rökt färskost, inlagd kålrabbi och smörad skaldjursbuljong

Tupp

Tupp från Tockafarmen med majs-kroket, kantareller, Västerås-gurka och eldad emulsion

Blåbär

Fermenterade skogsblåbär med blåbärssorbet, krispig ingefära, yoghurt och dragon

Meny

500kr

Vegetarisk meny

450kr

Menyn gäller för samtliga vid bordet.

Dryckespaket

500kr

Alkoholfritt dryckespaket

200kr

Allergier? Fråga oss om matens innehåll.



Fördrink

Champagne 139kr

Philipponnat Royale Réserve Non Dosé

Alkoholfria Bubblor 59kr

Tosterups äppelcider, Tomelilla, Sverige

Skånsk GT 139kr

Skånska spritfabrikens gin och tonic

Broncks äpplen 139kr

Skånska spritfabrikens äppelsprit, Jonas Broncks rosenkvitten & granlikör

Alkoholfri GT 65kr

Alkoholfri Gin & Tonic från Skånska Spritfabriken

Förrätter

Gös 155kr

Rå gös från Mälaren med brytbönor, grön chili, pistage och tomatbuljong

Tartar 155kr

Skånsk ko med naturlig anklever, syltad svamp och rökt mandel

Jordärtskocka 135kr

Variation på jordärtskocka med tryffel, maltjord och krondill

Varmrätter

Lax 265kr

Sotad lax med buntmorot, rökt färskost, inlagd kålrabbi och smörad skaldjursbuljong

Tupp 265kr

Tupp från Tockafarmen med majs-kroket, kantareller, Västerås-gurka och eldad emulsion

Rotselleri 235kr

Kolgrillad rotselleri med rättviksärta, syrligt päron, fläderbär, hasselnötter, persiljekräm och Vilhemsdahls gårdsost

Dessерter

Munk 125kr

Nyfriterad munk med gräddfilssorbet, kanderade valnötter och dulce de leche

Blåbär 125kr

Fermenterade skogsblåbär med blåbärssorbet, krispig ingefära, yoghurt och dragon

Pralin 40kr

Smaksatt med karameliserat kaffe