

# T R O S A

# M A T S T U D I O

## FÖRRÄTT

### Rödbetor 155kr

honungsvinäger, lavendel, rostade valnötter, friterad getost

### Löjrom 220kr

finskuren rödlök, gräddfil, citronsnö, friterad langos, torkad dill

### Råbiff 160kr

dijoncreme, friterad kapris, surdeg, picklad silverlök, krasse

## V A R M R Ä T T

### Oxkind "bourgigionne" 240kr

rödvin, sidfläsk, bouritanalök, potatispuré

### Färölax 255kr

sotade kålblad, svartrot, dragonmajonnäs, parmesankrokett

### Cheeseburgare 185kr

karamelliserad lök, gemsallat, syrad rödlök, cheddarost, dijonnaise, pommes frites

### Mandelstekt skrei 280kr

krossad jordärtsskocka, svartkål, pepparrotsceme, saltrostad anyapotatis

### Råbiff 245kr

dijoncreme, friterad kapris, surdeg, picklad silverlök, krasse, pommes frites

### Grillad entrecôte 250g 345kr

harricots verts, sauce bordelaise, grönpepparsmör, pommes frites

## D E S S E R T

### Choklad gateau 115kr

körsbär, pistagegrädde

### Hjortronparfait 95kr

mazarin, mjuk apelsinmaräng

## P Å V Ä G G E N

Ofta erbjuder vi fler rätter som är uppskrivna på väggen i baren. De görs på dagsfärska råvaror eller från säsongens läckerheter.

trosa  
mat-  
studio