

opus

WINE & DINE

BRUNCH

SERVERAS 1 JAN*, 4 – 6 JAN, LÖRDAGAR OCH SÖNDAGAR 11 JAN – 13 APR,
26 APR – 27 APR, 1 MAJ – 4 MAJ, 10 MAJ – 25 MAJ, 29 MAJ – 1 JUN, 6 JUN – 8 JUN,
14 JUN – 15 JUN, 20 JUN – 22 JUN, 28 JUN – 9 NOV.
AVGÅNG 12.00 - 14.00 (*AVGÅNG 12.00 - 15.00).

FÖRSTA RUNDAN

*Skånskt sillabord, ägg, kapris, rödlök & majonäs
Yoghurt/filmjök med müsli & Granola
"Overnight Oats" med chiafrö och havregryn
Vinter Minestrone-soppa*

ANDRA RUNDAN

*Kallrökt lax med mango- & avokadosalsa
Laxtartar med rödlök, kapris & hackat ägg
"Rawsallads" med dressingar
Quiche Lorraine
Scones, marmelad & vispad grädde
Nybakat bröd med vispat smör*

TREDJE RUNDAN

*Äggröra & stekt bacon
Friterad Hash-Browns
Prinskorv & Köttbullar från Per i Viken
Citrusbakad koljafilé med dillemulsion
Tagine på pumpa och kikärter
Kokt potatis & rostad potatis*

FJÄRDE RUNDAN

*Dessertost med kex
Kvargpannkakor med sirap och sylt
Fruktfat*

169:- (CA 127 DKK) /PERSON EXKL. FÄRJEBILJETT

BARN T.O.M. 11 ÅR 119:- (CA 90 DKK) EXKL. FÄRJEBILJETT

