



Slow Food® Gästrikland

Inbjudan till Slow träff på restaurang Blackstone 4 april 18.00



Vår andra Slow träff 2023 blir på restaurang Blackstone (Drottninggatan 28).

Speciellt för Blackstone är att gästen själv steker sin mat på het lavasten. Till huvudrätten serveras en mixesallad, **ett tillbehör** som man själv väljer, samt **två såser** som man själv väljer. Se meny nedan.

Dryck och ev. dessert beställs på plats.

För övrig information (t.ex allergi) hänvisas till Blackstones hemsida:

https://www.blackstonesteakhouse.se/app/uploads/2022/10/BS_Meny_SV_Orebro_Gavle_Hosten_2022.pdf

Meddela vad du önskar att äta, så gör vi en beställning för hela gruppen.

Anmälan skickas till Annika Hellström (e-post: amhb57@outlook.com) senast fredag 31 mars.

Var och en betalar sin nota på plats.

Varmt välkomna!

Styrelsen Slow Food Gästrikland



HUVUDRÄTTER

Tonfisk 200 g	295 kr
Seafood Mixed grill 250 g (tonfisk, svärdfisk, vannameiräkor (ASC))	360 kr
Kalvbiff & vannameiräkor (ASC) 250g	375kr
Bogbladsstek 200 g (Utskuren del av bogbladssteken även kallad bogbladsfilé som är en väldigt mör och smakrik detalj).	295 kr
Kalvbiff 200 g	285 kr
Ryggbiff 200 g	295 kr
Meat Mixed Grill 300 g (oxfilé, kalvbiff, hjort, utskuren fransyska)	395 kr
Hjort 200 g (utskuren fransyska)	345 kr
Oxfilé 200 g	355 kr
Oxfilé 200 g (svensk)	455 kr
<i>Få din oxfilé cognacsflamberad i matsalen med Renault Carte Noire Extra</i>	50 kr
Veggie steak (champinjoner, lök, vitlök, kikärter, halloumi, chili)	225 kr
Veggie steak vegansk (Anamma vegofärs, chili, lime, koriander, lök, vitlök)	225 kr

TILLBEHÖR

Pommes frites
Caesarsallad (20 kr extra)
Potatisgratäng
Sötpotatis pommes frites (20 kr extra)
Bakad potatis med rökt vitlökssmör

SÅSER

Bearnaise
Kantarellsmör
Rökt vitlökssmör
Chili- & limesmör
Pepparcrème
Chimichurri
BBQ
Tryffelmajonnäs
Rostad vitlöksmajonnäs
Sojamajonnäs

VEGANSKA SÅSER

Rökt vitlökssmör
Tryffelmajonnäs
Chimichurri
BBQ



Slow Food® Gästrikland