

# 4 Hands dinner med Brian Bladfält & Pavlos Merkouris.

Den 16 maj blir Sörbyn Lodge scen för en exklusiv 9-rätters "4 hands dinner" med smaker i toppklass. Stjärnkocken Brian Bladfält med erfarenhet från lyxhotell och Michelinmiljöer världen över, står bakom upplevelsen. Tillsammans med Pavlos Mercouris skapar de en unik och minnesvärd kväll.

Välkommen att uppleva riktigt hög gastronomi i Norrbotten!

16 MAJ  
KL 18-21

## Kvällens meny

PELLE JANSSONS bites med krispigt bröd, caviar & gräslök

OSTRON med jalapeño & avokadokräm, passionsfrukt och mynta

BISTRON'S ASIATISKA RÅBIFF med soja & sesammajonnäs, yozu ponzu, tempura nori, kimchi shitake, ingerfära & vårlök

TEMPURAFRITERAD VAKTEL med karamell fisksås & chili crisp

MARMOR AGNOLOTTI fyllda med murklor, dashi på rostat bröd & chili olja

PIGGVAR MED VIT SPARRIS, emulsion på salladslök, ört beurre blanc & smörpocherad potatis

OXKIND MED OXSVANS croquette, pepparsås, rödvinssås, bukett på purjolök och morot, morotspuré, friterad svartrot & vinägerskum

MOROT- & SICHUAN sorbet

PISTAGEFLARN med len chokladcrème, gel på passionsfrukt & pistageglass

Boka bord på:



*Sörbyn*  
LODGE  
N66.05° E.21.78°



Pris 1495:-/p

Anpassat  
Vinpaket, 6 glas  
595:-