

# 4 Hands dinner med Pavlos Merkouris och Mari Wigren

Mari Wigren, kökschef på Ångbryggeriet i Piteå, har en bakgrund som elitfotbollsspelare och prisad kock. Med rötter i Österbotten och inspiration från Norrlands skafferier skapar hon smakrika upplevelser. Under denna 4 hands dinner tillsammans med Pavlos Merkouris kan ni se fram emot en kväll fylld av kreativitet, precision och underbara smaker.

18 APRIL 4 HANDS DINNER:

18 APRIL  
KL 18-21

## Kvällens meny

**DILLKRUSTAD** – vit sparrismousse, ångad sparris, riven tryffel

**POTATISTARTLETT** – rökt crème fraîche, karamelliserad lökpuré, löjrom, fänkålsdill

**RÖKT/LÄTTGRAVAD HJORT** – tranbär, bovete, gräslök, rökt rotsellerikräm, tryffelemulsion

**HJORTFILÉ** – rökt morot, timjan/caramel sås, potatis/svampkaka

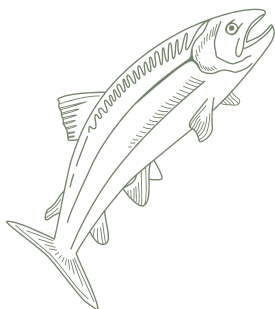
**FJÄLLRÖDING** – rotselleri/lakritspuré, sparrisbroccoli, citron/persiljeskum

**FÄNKÅLSSORBET** – ingefärspärlor

**RABARBERSABAYON**  
– vitsparrispannacotta  
– vaniljglass – flarn

Pris 1495:-/p

Anpasat  
Vinpaket, 6 glas  
595:-



*Sorbyn*  
N 66.05° E. 21.78° LODGE



Boka bord på:

