

# JULMAT TILL JULAFTON

Färdigt att lägga upp och värma

Härlagat julbord. dvs ett julbord med mat som är tillagat från grunden. Vi väljer ut dom bästa råvarorna som vi tillagar och smaksätter på ett klassiskt och kreativt sätt. Färdigt att lägga upp och värma.

Julsill med Ingefära, chili, Yozu, limeblad och sake  
Källarsill med sikrom från Kågefjärden & brynt smör.



Saffrans picklad lax med fänkål, långpeppar och dillfrö.

Skagensallad med ägg, kräftstjärtar och handskalade räkor.

Stadskällarens gravlax med hovmästarsås.

Härkockt julskinka (Från lokala gårdar)

Coppa di parma (Lufttorkad karré)

Salami finocciona (Salami med fänkål)

Mackmyra prästost.

Härlagad senap.

Rödbettsallad med vinteräpplen.

Äppelmos på Skellefteå äpplen.

Prinskorv (på lokala råvaror)

Handrullade köttbullar.

Källarens Janssons frestelse.



Beställ senast

18 december

[www.stadskallaren.nu](http://www.stadskallaren.nu)

310kr/pers