



A MENU
OF TASTE
QUALITY
AND
PASSION

RESTAURANG
WESTMAN

PRISERNA ÄR ANGVINA EXKL. MOMS

FÖRRÄTT

RÅRAKA **220kr**

Råraka med crème fraiche, kalix löjrom, rödlök, citron & dill (Veg/vegan alternativ finns)

TOAST SKAGEN **210kr**

Toast skagen med Kalixlöjrom, citron & gräslök

BURRATA **240kr**

Burrata, gremolata marinerade cocktailtomater, pistagenötter, semitorkade tomater, basilika och crostini

GRAVLAXTARTAR **260kr**

Smörstekt rågröd, forellrom, picklad silverlök, gräslök, hängd crème fraiche, dillolja & rädisor

JORDÄRTKOCKSSOPPA **210kr**

Bacon jordärtskockschips, smördegspinnar, örtolja & persilja



VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA **460kr**

Stekt Hälleflundra med skirat smör, grönärtspuré, picklade cocktailtomater, potatispuré, stekt bacon, dillolja & vattenkrasse

STEKT RÖDING **460kr**

Beurre blanc sås, rostad spetskål, örtslungad potatis, forellrom, sockerärter, gräslök & dill

MAJSKYCKLINGFILÉ **390kr**

Stekt majskycklingfilé med rostad paprika, oliver, timjansky, klyftpotatis, smulad fetaost och persilja

LAMMFILE **480kr**

Örtmarinerad lammfilé med rödvinsky, rostad potatis gröna bönor & picklad rödlök samt vattenkrasse

RYGGBIFF **420kr**

Ryggbiff med ört/vitlök rostad potatis, timjansky, bakad tomat och baconlindad haricots verts

OXFILE **520kr**

Stekt oxfilé med örtsmör, madeirasås, pommes duchesse, bakad tomat, sparris & picklad rödlök

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE **140kr**

Klassisk vanilj

PANNACOTTA **135kr**

Vanilj pannacotta, toppas med färska bär och halloncoulie, samt mynta

CREMA CATALANA **150kr**

Klassisk apelsin, kanel & vanilj

KEY LIME PIE **165kr**

Serveras i cocktailglas med jordgubbar, vitchoklad & vaniljcrunch

TÅRTA **125kr**

Kökmästaren presenterar förslag på tårta

VÄGEN TILL MITT HJÄRTA

1. KÖP MIG MAT
2. LAGA MIG MAT
3. BLI MAT



Westmanska Palatset blev sällskapslivets centrum och hyste Naturhistoriska samlingen från 1831.

Klassisk SVENSK BUFFÉ

Minsta antal gäster: 50 st
760 kr/person

VARMT

- Köttbullar
- Friterad kolja
- Örtmarinerada kycklinglårfile
- Laxpudding med skirat smör
- Västerbottenost paj
- Kokt potatis med gräslök och dill

SÅSER/RÖROR

- Gräddsås
- Rom/dill crème
- Dansk remouladsås
- Rårörda lingon

KALLSKURET

- Rostbiff
- Kallröktlax
- Svartrökt skinka

TILLBEHÖR

- Fransk potatissallad
- Matvetesallad med rostade betor, fetaost och granatäpple
- Smörstekta svampar toppas med vitlök och örter
- Inlagda grönsaker
- Brieost på kex med fikonmarmelad
- Ägghalvor toppas med löjrom och gräslök
- Surdegsbröd
- Knäckebröd
- 3 sorters smör
(Havssalt, vitlök/örter samt saffran)

Sommar BUFFÉ

Minsta antal gäster: 50 st
730 kr/person

VARMT

- Kycklingvingar med koreansk chili/vitlök glaze
- Köfte (Saftiga, kryddiga färsbiffar)
- Stekt chorizo (äka spansk)
- Aubergine gratäng med potatis, tomat och lök (Vegan)
- Friterade kikärtsbullar (Vegan)

DESSERT

- Klassisk vanilj pannacotta med färska bär, halloncoulie och mynta

SIDES

- Itch (fin mald bulgur med vårlök, persilja och citron)
- Smörstekta champinjoner
- Fetaost sallad
- Klyftpotatis
- Libabröd
- Hommus
- Tzatsiki
- Oliver
- Peperoni
- Kronärtskockor i olja med citron, vitlök och persilja



*Det var även en centralpunkt för
Stockholms sällskapsliv under 1800-talet.*

Medelhavs BUFTE

Minsta antal gäster: 50 st
730 kr/person

SMÅ VARMT

- Kibbeh
- Sambossek
- Rakakat Jibneh
- Falafel
- Köfte
- Gambas

DESSERT

- Creme brûlée

KALLA RÄTTER

- Tabbouleh
- Itch sallad (Finmalen bulgur)
- Fetaost sallad
- Marinerade oliver
- Sivri paprika
- Peperoni
- Inlagda grönsaker
- Libabröd
- Labneh
- Baba ganouch
- Hommus
- Mhammara



*Huset blev viktigt i början av
1800-talet när Georg
Adlersparre styrde Sverige
efter statskuppen 1809.*

Mingel FINGERFOOD

Minsta antal gäster: 20 st

OST/CHARK

360kr / PERSON

- 3st ost (Lagrad cheddar, brie, tallegio)
- 3st charkuterier (Ventricina, spianata calabra, salami milano)
- 3st kex sorter
- blåbär balsamico
- Fikonmarmelad
- Halkidikioliver
- Chornicons
- Ruccola
- Kapris
- Fikon
- Blåbär
- Vindruvor



HAMBURGARE

220kr / PERSON

Högrevsburgare serveras med rödlök, chipotle dressing, cheddar ost, sallad, tomat på brioche bröd

Halloumiburgare serveras med picklad rödlök, chipotle dressing, cheddar ost, sallad, tomat, saltgurka på brioche bröd

POMMES FRITTES

45kr / PERSON

Pommes frites

Säsongens VITA

EDOUARD DELAUNAY SEPTEMBRE CHARDONNAY

Ursprung: Bourgogne (Frankrike), Druva: 100% Chardonnay, Årgång: 2021

550kr

THIERRY MOTHE CHABLIS

Ursprung: Bourgogne (Frankrike), Druva: 100% Chardonnay, Årgång: 2021

550kr

ATLAN & ARTISAN RIESLING TROCKEN

Ursprung: Mosel (Tyskland), Druva: Riesling, Årgång: 2022

376kr

PETER & PAUL GRÜNER VELTLINER

Ursprung: Niederösterreich (Österrike), Druva: 100% Grüner Veltliner, Årgång: 2022

376kr

CARUSO & MININI SCIANTONÉ

Ursprung: Sicilien (Italien), Druva: Chardonnay, Årgång: 2023

392kr

LANGHE BIANCO TRES PLUS

Ursprung: Piemonte, Langhe (Italien), Druva: 85% Chardonnay, 15% Nascetta, Årgång: 2020

660kr

NATURALMENTE BIO GRILLO

Ursprung: Piemonte, Sicilien (Italien), Druva: Grillo, Årgång: 2021

416kr

Säsongens RODA

SAINT CLAIR ORIGIN SYRAH

Ursprung: Hawke's Bay (Nya Zeeland), Druva: Syrah, Årgång: 2021

448kr

ATLAN & ARTISAN 8 VENTS

Ursprung: VdIT Mallorca (Spanien), Druva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto negro, Callet. Årgång: 2019

630kr

CONDE VALDEMAR RESERVA RIOJA

Ursprung: DOCa Rioja (Spanien), Druva: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha, Årgång: 2017

450kr

FINCAS RIBERA DEL DUERO CRIANZA

Ursprung: DO Ribera del Duero (Spanien), Druva: 100% Tempranillo, Årgång: 2019

660kr

CEDRO DO NOVAL TINTO

Ursprung: VR Douro (Spanien), Druva: 40% Touriga Nacional, 20% Syrah, 15% Field Blend; 15% Touriga Francesa, 10% Tinta Roriz, Årgång: 2021

550kr

NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE

Ursprung: Piemonte (Italien), Druva: Nebbiolo, Årgång: 2020

710kr

Säsongens MOUSSERANDE

AOP CREMANT DE LIMOUX BLANC

Ursprung: Limoux (Frankrike), Druva: 70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Mauzac

550kr

RICHARD CRÉMANT DU JURA BLANC DE BLANCS BRUT NATUR

Ursprung: Jura (Frankrike), Druva: Chardonnay

550kr

RIZZARDI PROSECCO EXTRA DRY

Ursprung: Venetien, Prosecco DOC (Italien), Druva: 100% Glera

550kr

HOMMAGE Á GASTON BURTIN BLANC DE BLANC 2017

Ursprung: Epernay (Frankrike, Champagne), Druva: 100% Chardonnay Årgång: 2017

1 200kr

AVECVAGNEN

6 utvalda avec att välja mellan

88 kr/2 centiliter

VINPAKET

LILLA

272kr

1 enhet fördrink, cava samt 2 enheter vin

STANDARD

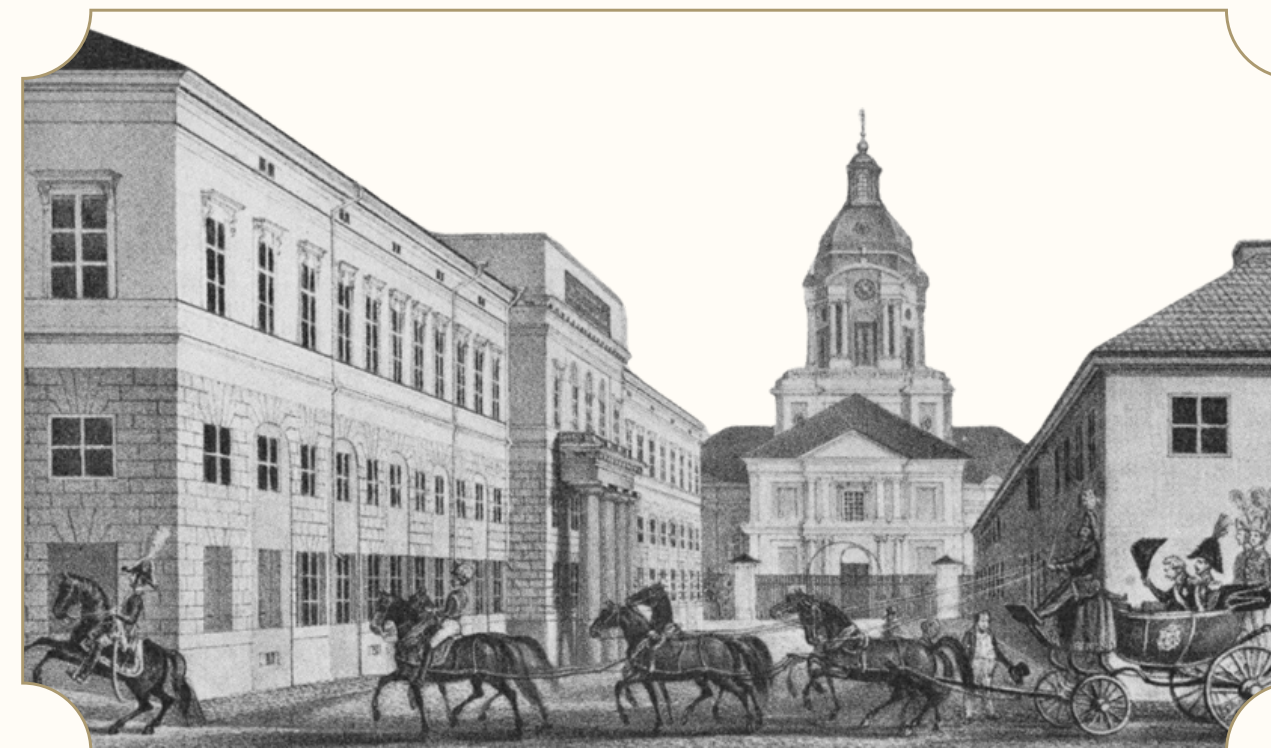
368kr

1 enhet fördrink, cava samt 3 enheter vin

STORA

552kr

1 enhet fördrink, cava inkl. påfyllning samt 4 enheter vin



*Carl XIV Johan och Greve Magnus Brahe,
framför Westmanska Palatset. Teckning av
Ferdinand Tollin, 1841.*