



ELMA *Avsmakningsmeny*

En smakresa genom Elmas steakhouse

Vår avsmakningsmeny är skapad för sällskap som vill uppleva Elma på högsta nivå. Menyn serveras i flera noggrant komponerade omgångar och kombinerar eleganta förrätter, utvalda premiumdetaljer av dry-aged-kött, generösa tillbehör, signatursåser och en avslutande dessertupplevelse. Varje servering är skapad för att delas runt bordet och låter hela sällskapet upptäcka olika smaker, texturer och styckningsdetaljer tillsammans.

Our tasting menu is created for guests who want to experience Elma at its finest. Served in several carefully curated courses, the menu combines elegant starters, selected premium cuts of dry-aged beef, generous side dishes, signature sauces and a memorable dessert experience. Every course is designed for sharing, allowing the entire table to explore a variety of flavours, textures and exceptional cuts together.

Förstaserveringen

Ett urval från köket

Upplevelsen inleds med ett varierat urval av både kalla och varma förrätter. Små, noggrant komponerade serveringar presenteras för hela bordet och skapar en elegant introduktion till kvällens fortsättning.

The experience begins with a varied selection of hot and cold starters. Carefully composed dishes are presented for the entire table, creating an elegant introduction to the evening.

Huvudserveringen

Premium Dry-Aged Selection

Kvällens höjdpunkt består av ett urval av Elmas finaste dry-aged-kött detaljer. Köttet hängmöras under noggrant kontrollerade förhållanden för att utveckla en djupare smak, intensivare karaktär och en naturligt mör konsistens.

Kökschefen väljer styckningsdetaljer efter kvalitet, marmorering och tillgång. Det kan exempelvis vara:

Dry-Aged Club Steak
Dry-Aged Entrecôte
Dry-Aged Premium Cuts

Köttet grillas till perfektion och presenteras gemensamt för hela sällskapet.

The highlight of the evening features a selection of Elma's finest dry-aged cuts. The beef is matured under carefully controlled conditions to develop deeper flavour, greater intensity and exceptional tenderness.

Our chefs select the cuts according to quality, marbling and availability. The meat is grilled to perfection and presented for the entire table to share.

tillbehör : Samtliga kött detaljer serveras med ett generöst urval av gemensamma tillbehör och noggrant utvalda signatursåser för hela sällskapet. Urvalet anpassas efter säsong och kan bestå av exempelvis potatis, grillade grönsaker, sallader och andra tillbehör skapade för att komplettera köttets smak.

*All cuts are accompanied by a generous selection of shared side dishes and carefully selected signature sauces for the entire table.
The selection may vary according to season and is designed to complement the character and flavour of the meat.*



Dessertservering

välj mellan:

ELMA SIGNATURE BROWNIE

Intensiv chokladbrownie med havssalt, serverad med hemgjord pistageglass, fyllig chokladsås och säsongens färska bär.

Intense chocolate brownie with sea salt, served with homemade pistachio ice cream, rich chocolate sauce and seasonal fresh berries.

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

Krämig och len cheesecake med karamelliserad yta och sammetslen kärna. Serveras med fyllig chokladsås samt hallon- och vit chokladsås.

Creamy San Sebastian cheesecake with a beautifully caramelized top and a velvety centre. Served with rich chocolate sauce and raspberry white chocolate sauce.

899 :-/ person

För sällskap om minst 4 personer / Minimum 4 guests

Avsmakningsmenyn serveras endast som en komplett upplevelse och kan inte bokas som två- eller trerättersalternativ.

Tasting menu is served exclusively as a complete dining experience and is not available as a two- or three-course option.

Bra att veta:

Menyinhållet kan variera beroende på säsong, råvarutillgång och kökschefens urval. Allergier, specialkost och övriga önskemål ska meddelas senast fem dagar före besöket. Vi reserverar oss för eventuella förändringar i meny och val av styckningsdetaljer.

Komplettera er middag med ett noggrant utvalt vinpaket (minimum 4 personer)

Enhance your dining experience with our carefully selected wine package (minimum 4 guests).

STANDARD 399:-/p

PREMIUM 499 :-/p