

De nye sommermenuer i New Nordic by SAS

- Kyllingballotine på økokylling fra Korvhantverk Stockholm med kartofler, gulerødder- og västerbottensost-terriner, knoldselleri syltet med hyld og ramsløgscreme fra Stenhuse Gård. Serveres med ribsemulsion og amarantdryk.
- Nordisk Ceviche med fennikelgravad laks, rejer, grøn kål, hvide bønner fra Øland, rimmet kål, hindbærkogt rabarber fra Stora Tollby Gård, appelsinrimmet majroe og Regnbågsrogn fra Åland. Serveres med algeristede boghvede og blomster samt en emulsion af hindbær fra Stenhuse Gård.
- Honningglaseret kyllingebryst fra Bjerrehalvøen med linse- og persillerodssalat, lilla gulerodscreme og syltede kantareller. Serveres med Puttersjaus Gårds persilleyoghurt og bipollendryk.
- Letrøget ASC Laks med cremet salat af kartofler og gulerødder fra Stora Tollby Gård, palmekål, blomkål og rimmet rødkål. Serveres med eddikeristet boghvede og en emulsion af ramsløg fra Stenhuse Gård.
- Kalverulle fra Midtjylland med dilledampede gulerødder fra Skags Gård, krondildssyltede små agurker og sødsyrlig dildcreme. Serveres med gulerodsdryk og dildemulsion.
- Roastbeef fra Midtjylland med rodfrugter og rødbedehvede, humus lavet af sorte bønner fra Øland og appelsinrimmet majroe. Serveres med ribs- og rødbedehirse og en rødbedeemulsion.