

**/mother's**



**Private dining & events**

---

**Menus**

---

**Wine Menu**

---

---

# Menus

---

## Menu Plain

MINUTRÖKT RÖDING  
Jordärtskocka, äpple och krasse.

KRYDDSTEKT KALVENTRECÔTE  
Broccoli, parmesan och kapris.

CHOKLAD & LAKRITSMOUSSE  
Syltade körsbär.

**595:-**

---

## Recommended Wines

2014 Gobelsburg Steinsetz Grüner Veltliner  
Schloss Gobelsburg AUT  
**540:- per flaska, 130:- per glas**

2015 Oberto Barbera d'Alba, Andrea Oberto IT  
**570:- per flaska, 145:- per glas**

2012 L'Ermita Recioto della Valpolicella,  
Ca'Rugate IT  
**160:- per glas**

## Menu Terroir

### KRABBSALLAD

Avokado, tomat och yuzu.

### ROTIGRILLAD EKO KYCKLING

Tryffelpolenta och svartkål.

### PANNACOTTA

Grönt äpple och pekannötscrumble.

**550:-**

---

## Recommended Wines

2015 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling,

Schloss Reinhartshaussen GER,

**550:- per flaska, 130:- per glas**

2014 Bourgogne Pinot Noir, Champy FR,

**550:- per flaska, 130:- per glas**

2013 Château Baulac, Château Baulac FR,

**85:- per glas**

## Menu Pan-Asian

SESAMLAX

Gurka, grapefrukt, avokado och wasabi.

HÄNGMÖRAD OXRYGG

Hällestadssvamp och bokchoy.

GRÖN TEPARFAIT

Mango och lime.

**590:-**

---

## Recommended Wines

2014 Gobelsburg Steinsetz Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg AUT,

**540:- per flaska, 130:- per glas**

2013 Barra of Mendocino,

cabernet sauvignon, California, USA

**510:- per flaska**

2014 Saracco Moscato d'Asti,

Parolo Saracco, Piemonte, Italien

**80:- per glas**

## Menu Spice

### HOT POT

Skaldjur, citrongräs och kokos.

### GRILLAT LAMM

Blomkålsdaal och mynta.

### KRYDDGLASS

Ingefärspäron.

**525:-**

---

## Recommended Wines

2015 Hattenheimer Wisselbrunnen  
riesling kabinett Schloss Reinhartshausen, GER  
**550 per flaska, 130:- per glas**

2014 Woodbridge Zinfandel Robert Mondavi, USA  
**490 per flaska, 125:- per glas.**

2013 Beerenauslese Terrassen Domäne Wachau, AUT  
**110:- per glas**

## Menu Classic

HUMMERSALLAD  
Raw sallad och citron.

CITRUSANKA  
Majrovor, tryffelkroketter och vildpeppar.

CRÈME BRÛLÉE

**625:-**

---

## Recommended Wines

2015 Hattenheimer Wisselbrunnen Riesling,  
Schloss Reinhartshaussen GER  
**550 per flaska, 130:- per glas**

2014 Bourgogne Pinot Noir, Champy FR  
**550 per flaska, 130:- per glas**

2013 Château Baulac, Château Baulac FR  
**85:- per glas**

## Menu Provençale

SALADE NIÇOISE

LAMMKARRÉ  
Sydfranska grönsaker och timjan.

CITRONTARTE

**515:-**

---

## Recommended Wines

2015 Private selection Chardonnay  
Robert Mondavi, USA  
**490 per flaska, 125:- per glas**

2015 Oberto Barbera d'alba superiore,  
Andrea Oberto IT  
**570 per flaska, 145:- per glas**

2013 Beerenauslese Terrassen  
Domäne Wachau, AUT  
**110:- per glas**



## Menu Fisherman's Wharf

### SKALDJURSPLATEAU

Tofu rojo, syrad lök och rågröd.

### BOUILLABAISSE

Buljong, citron och vitlöksstekta skaldjur.

### FÄNKÅLSBAKAD TORSK

Champagnesås.

### TARTE TATIN

**690:-**

---

## Recommended Wines

2015 Sancerre "Les Chamres" Domaine André Vatan, FR

**620 per flaska, 155:- per glas**

2015 Private Selection Chardonay, Robert Mondavi USA

**490 per flaska, 125:- per glas**

2013 Château Baulac Château Baulac, FR

**85:- per glas**

## **Menu Little Italy**

CHARKUTERIER  
Italienska handplockade.

GRILLAD HAVSABBORRE  
Salsa verde.

KALV "OSSO BUCO "

RISOTTO MILANESE

TIRAMISU

**605:-**

---

## **Recommended Wines**

2015 Oberto Barbera d'alba superiore, Andrea Oberto IT  
**570 per flaska, 145:- per glas**

2013 Chianti classico Querciabella, Toscana, Italien  
**745:- per flaska**

2012 L'Ermita Recioto della Valpolicella, Ca'Rugate IT  
**160:- per glas**

## Menu Tradition

TOAST SKAGEN  
Löjrom och citron.

OXRYGG BEARNAISE  
Gröna bönor och tomat.

CHOKLADFONDANT  
Bär.

**620:-**

---

## Recommended Wines

2015 Chablis Domaine William Fèvre, FR  
**570 per flaska, 135:- per glas**

2013 Barra of Mendocino,  
cabernet sauvignon, California, USA  
**510 per flaska**

2012 L'Ermita Recioto della Valpolicella, Ca'Rugate IT  
**160:- per glas**

---

# Theme Menus

---

## Fisherman's Wharf

Skaldjursplatåer med tillbehör som förrätt. Dagens fångst till varmrätt och bärdessert som avslutning.

**690:-**

---

## Danyels Bistroklassiker

Danyel serverar sina bistroklassiker som halvportioner i en femrätters-meny.

**550:-**

---

## Slow Food

Vi serverar en fyrrätters-meny där råvarorna tillagas långsamt för att behålla dess naturliga smaker.

**450:-**

---

## The Hunter

Mothers jaktmiddag, en fyrrätters-meny med vilda och naturliga råvaror.

**525:-**

---

## Vårprimörer

Äntligen vår med härliga råvaror som sparris, dilamm, murklor och rabarber.

**495:-**

---

## Green Life

Fem rätter av säsongens bästa råvaror – grönt är skönt!

**390:-**

---

## Streetfood Dinner

Serveras från våra matstationer direkt från köket, kan ätas ståendes eller sittandes. Streetfood med influenser från hela världen där smak och kryddning är i fokus.

**480:-**

---

# Summer buffét

550:-

---

## Freshness & salads

Isad plommontomatsoppa med grön chili  
Grillad grön sparris med parmesan  
Svensk nätmelon med mynta  
Kale caesar med parmesan och krutonger  
Grön hummus med koriander och sesam  
Avokado med grapefrukt och yuzu  
Yoghurtmarinerad gurka  
Citronbetor med rostade hampaströ  
Raw- sallad med Ekerö-örter  
Grekiska grönsaker med fetaost  
Oxhjärtstomater med buffelmozzarella  
Ingefärsrorötter

## Seafood

Minutrökt regnbågslox med pepparrot  
Råmarinerad hälleflundra med citrus  
Grillad bläckfisk med kapris och oliv  
Krabbkakor med koriander och chili

## Crispy Wok

Kantareller med svartrot och kryddrostade pärlgryn  
Ingefärsnudlar med bokchoy och friterad tofu

## Grill & Rôti

Citron- & örtskyckling  
Rapsgriskarré med fläderhonung  
Peppargrillad oxrygg  
Torskrygg från Lofoten med pepparrot  
Tofu rojo

## Fruit & Berries

fruktsallad med bergamotte  
bärsmothies  
yoghurtpannacotta med rabarber  
Haga- jordgubbar vanilj och Cointreau  
Choklad- & lakritsmousse  
Blåbärsclafoutis  
Vaniljcrème

Det går även att få denna meny med betoning på andra säsonger.

---

# Cocktail/Snacks

---

BLÅBÄRSTOAST – färskost, havssalt  
**35:-/st**

GETOSTRÅG – tranbär  
**40:-/st**

INGEFÄRSLAX – sojaböner, majsbröd  
**45:-/st**

JORDNÖTSPLÄTTAR – tonfisk, sesamcrème  
**55:-/st**

AVOKADOSANDWICH – lime, bovetekrisp  
**40:-/st**

RÖDBETSHUMMUS – fröknäcke  
**30:-/st**

GRÖN GASPACHO – getmjölksyogurt  
**25:-/st**

SMÖRREBRÖD – rökt tofu, räkor, lantägg  
**50:-/st**

CURRYKYCKLING – linshummus, äpple  
**50:-/st**

KRABBSALLAD – tomat, lime  
**60:-/st**

TOFUROLL – curry, äpple  
**35:-/st**

MOROTSCUPCAKE – grönt matchate  
**30:-/st**

BANANKAK – sojagrädde, pecannöt  
**30:-/st**

---

# Cocktail Dinner

---

KRABBSALLAD, AVOKADO, CITRON

LAX- CHIRASHI, SESAM, INGEFÄRA

ANKA CHINESE COLESLAW

SKOGSSVAMP, LANTÄGG, PORTVIN, TRYFFEL

IBERICONACKE, JORDNÖTTER, GRÖN PAPAYA

OXRYGG, JORDÄRTSKOCKA, TRYFFEL

BANANKAKA, MANGO, KOKOS

MOTHER'S FRUKTSALLAD

**80:-/st**

---

# Breakfast

---

Mother's ekologiska frukostbufé

**155:-**

MOTHER'S "PAKET"- FRUKOSTAR:

Avokado & tomatsmörgås, kaffe/te

**85:-**

Kalkonsmörgås, kaffe/te

**85:-**

Ostsmörgås, kaffe/te

**75:-**

+ färskpressad apelsinjuice

**35:-**

+ färskpressad boosterjuice

**55:-**

+ kallpressad juice

**69:-**

---

# Wine Menu

---



## Sparkling Wine

|   | Glas  | Flaska |
|---|-------|--------|
| <b>NV Diebolt-vallois prestige brut</b><br>Diebolt-Vallois,<br>Champagne, Frankrike<br><i>Blanc de blanc Champagne med frisk<br/>syra och massa mineraler.</i>          | 145:- | 690:-  |
| <b>2006 Billecart-salmon vintage</b><br>Billecart-Salmon,<br>Champagne, Frankrike<br><i>En rik champagne gjord på både<br/>Pinot Noir och Chardonnay.</i>               |       | 1300:- |
| <b>2006 Dom Perignon</b><br>Moët & Chandon,<br>Champagne, Frankrike<br><i>11 år, lagrad till perfektion.</i>  |       | 2350:- |
| <b>2009 Brut vintage</b><br>Deutz, Champagne, Frankrike<br><i>Gjord 50% på Pinot Noir och 50% på<br/>Pinot Meunier, ger en rik textur och<br/>inslag av kryddighet.</i> |       | 900:-  |
| <b>NV Rosé extra brut</b><br>Francis Boulard,<br>Champagne, Frankrike   | 165:- | 845:-  |
| <b>NV Prosecco extra dry</b><br>Botter, Ventien, Italien<br><i>Extra torr prosecco med<br/>lätta bubblor.</i>   |       | 560:-  |
| <b>NV Parés baltà cava brut</b><br>Parés Baltá, Penédes, Spanien<br><i>Gjord på den traditionella<br/>champagnemetoden.</i>   | 95:-  | 540:-  |

## White Wine

|   | <b>Glas</b> | <b>Flaska</b> |
|---|-------------|---------------|
| <b>2015 Chablis</b><br>Domaine William Fèvre,<br>Bourgogne, Frankrike<br><i>Lätt, torrt och friska toner av mineraler,<br/>miljövänligt certifierat.</i>  | 135:-       | 570:-         |
| <b>2013 Charles Maxime Mersault</b><br>Domaine Latour-Giraud,<br>Bourgogne, Frankrike<br><i>Ekfatslagrat till en kraftfull vit<br/>Bourgogne, ekologiskt certifierad.</i>                                     |             | 900:-         |
| <b>2015 Sancerre "les charmes"</b><br>Domaine André Vatan,<br>Loire, Frankrike<br><i>Klassiskt ren, frisk sancerre med<br/>smak av krusbär, miljövänlig.</i>  | 155:-       | 620:-         |
| <b>2015 Les dauphins</b><br>Côtes du Rhône blanc<br>Celliers des Dauphins, Rhône, Frankrike<br><i>Ung, torr med söta toner av persika,<br/>organiskt certifierad.</i>   | 95:-        | 390:-         |
| <b>2014 Riesling réserve</b><br>Domaine Weinbach,<br>Alsace, Frankrike<br><i>En av Alsaces topproducenter, frisk<br/>och torr, biodynamiskt certifierad.</i>  |             | 690:-         |
| <b>2015 Hattenheimer</b><br><b>Wisselbrunnen riesling kabinett</b><br>Schloss Reinhartshaussen,<br>Rheingau, Tyskland<br><i>En torr riesling men med en tydlig<br/>sötma i smaken, eko- och miljövänligt.</i> | 130:-       | 550:-         |
| <b>2014 Gobelsburg steinsetz</b><br><b>grüner veltliner</b><br>Schloss Gobelsburg,<br>Kamptal, Tyskland<br><i>Torr, kryddig och aromatisk,<br/>ekologiskt certifierad.</i>                                    |             | 540:-         |

## White Wine

|   | Glas  | Flaska |
|---|-------|--------|
| <b>2015 Private selection chardonnay</b><br>Robert Mondavi, Central Coast, USA<br><i>Medelfyllig, fatlagrad,<br/>eko- och miljövänlig.</i>  | 125:- | 490:-  |
| <b>2012 Lynmar Russian river chardonnay</b><br>Lynmar Estate,<br>Russian River Valley, USA<br><i>Kraftfull, smörig och rik,<br/>eko- och miljövänlig.</i>                                     |       | 1150:- |
| <b>2014 Presqu'ile sauvignon blanc</b><br>Presqu'ile Winery,<br>Santa Maria Valley, USA<br><i>Torrt vin med florala smaker och en hint<br/>av ekfat, eko- och miljövänlig.</i>                |       | 790:-  |
| <b>2014 Ojai kick in ranch riesling</b><br>The Ojai Vineyard,<br>Santa Barbara, USA<br><i>Torr riesling med rika smaker och<br/>behaglig sötma, organiskt certifierad.</i>                    |       | 890:-  |
| <b>2014 Quartz reef shed 6 riesling</b><br>Reef, Central Otago, Nya Zeeland<br><i>Ung och mineralrik med florala toner,<br/>ekologiskt certifierad.</i>                                       |       | 690:-  |
| <b>2014 Dog point vineyard<br/>sauvignon blanc</b><br>Dog Point Vineyard,<br>Marlborough, Nya Zeeland<br><i>Rena citruster med lång eftersmak och<br/>balanserad syra, organisk filosofi.</i> |       | 620:-  |
| <b>2014 Reyneke sauvignon blanc/semillon</b><br>Reyneke Wines,<br>Stellenbosch, Sydafrika<br><i>Frisk och torr med lång eftersmak<br/>biodynamiskt certifierad.</i>                           |       | 550:-  |

## Red Wine

|   | Glas  | Flaska |
|---|-------|--------|
| <b>2014 Bourgogne pinot noir</b><br>Champy, Bourgogne, Frankrike<br><i>Lätt och elegant med en hint av ekfat,<br/>ekologisk medvetenhet.</i>  | 130:- | 550:-  |
| <b>2013 Gevrey-Chambertin</b><br>Domaine David Duband,<br>Bourgogne, Frankrike<br><i>Kraftfull elegans med friska tanniner,<br/>ekologiskt certifierad.</i>   |       | 970:-  |
| <b>2012 Châteauneuf-du-pape<br/>le traversier</b><br>Château Simian, Rhône, Frankrike<br><i>Medelfyllig och elegant, ekologiskt<br/>certifierad.</i>  |       | 895:-  |
| <b>2015 Les dauphins côtes du rhône</b><br>Celliers des Dauphins, Rhône, Frankrike<br><i>Ung och fruktig med en viss kryddighet,<br/>organiskt certifierad.</i>   |       | 390:-  |
| <b>2008 Château Tertre de la Mouleyre<br/>Saint-Émilion Grand Cru</b><br>Francois Mitjavile, Bordeaux, Frankrike<br><i>Klassisk Bordeaux, kraftfullt vin<br/>med mörka bär och unga tanniner,<br/>ekologiskt certifierad.</i> |       | 1390:- |
| <b>2015 Oberto Barbera d'alba<br/>superiore</b><br>Andrea Oberto, Piemonte, Italien<br><i>Medelfyllig italienare med söta röda bär,<br/>ekologiskt certifierad.</i>   | 145:- | 570:-  |
| <b>2012 Oberto Barolo</b><br>Andrea Oberto, Piemonte, Italien<br><i>Kraftfullt nebbiolo vin med intensivtanniner<br/>och mörka bär, ekologiskt<br/>certifierad.</i>   |       | 990:-  |
| <b>2013 Chianti classico</b><br>Querciabella, Toscana, Italien<br><i>Ung kryddighet med ekfatskaraktär och<br/>vanilj, ekologiskt certifierad.</i>  |       | 745:-  |

## Red Wine

|  | Glas  | Flaska |
|--|-------|--------|
| <b>2012 Amarone della Valpolicella</b><br>La Fontanina, Venetien, Italien<br><i>Rik och kraftfull Amarone med söta inslag av russin, fortfarande torrt, ekologiskt certifierad och veganvänligt.</i> |       | 995:-  |
| <b>2015 Camins del priorat</b><br>Alvaro Palacios, Priorat, Spanien<br><i>Perfekt introduktion till kraftfulla Priorat, fullspäckad med mörka bär och kryddighet, ekologiskt certifierad.</i>        |       | 620:-  |
| <b>2013 Presqu'ile pinot noir</b><br>Presqu'ile Winery,<br>Santa Maria Valley, USA<br><i>Ung frukt och friska tanniner, elegant och frisk syra, miljövänlig.</i>                                     |       | 870:-  |
| <b>2014 Woodbridge zinfandel</b><br>Robert Mondavi, Napa Valley, USA<br><i>Kraftfull amerikan med smöriga toner, eko- och miljövänlig.</i>   | 125:- | 490:-  |
| <b>2013 Barra of Mendocino</b><br>cabernet sauvignon<br>Barra of Mendocino, California, USA<br><i>Varmfruktig med ekfatskaraktärer och örter, ekologiskt certifierad.</i>                            |       | 510:-  |
| <b>2013 Flora springs cabernet sauvignon</b><br>Flora Springs, Napa Valley, USA<br><i>Kraftfull med kryddighet, eko- och miljövänlig.</i>  |       | 1190:- |
| <b>2012 Ten acres shiraz</b><br>Brown Brothers, Heathcote, Australien<br><i>Utmärkt shiraz med kryddiga toner och välbalanserat ekfat, ekologiskt tänk.</i>  |       | 570:-  |
| <b>2011 The Phantom</b><br>Gemtree, McLaren Vale, Australien<br><i>Ett "köttigt" rött vin med mullbär, ekologiskt certifierat.</i>   |       | 790:-  |

## Red Wine

|   | Glas  | Flaska |
|---|-------|--------|
| <b>2014 Tinpot hut pinot noir</b><br>Tinpot Hut, Blind River<br>Marlborough, Nya Zealand<br><i>Lätt ekfatslagrad med frisk syra och<br/>röda bär, eko- och miljövänlig</i>              | 160:- | 640:-  |
| <b>2013 Quartz reef Bendigo<br/>estate pinot noir</b><br>Quartz Reef, Central Otago, Nya Zealand<br><i>Elegant vin med örtighet och inslag av<br/>parfym, biodynamiskt certifierad.</i> |       | 990:-  |

## Sweet Wine

|   | Glas  |
|---|-------|
| <b>2012 L'Eremita Recioto della<br/>Valpolicella</b><br>Ca'Rugate, Valpolicella, Italien<br><i>Rött, sött och fylligt dessertvin.</i>                 | 160:- |
| <b>2013 Château Baulac</b><br>Château Baulac, Sauternes, Frankrike<br><i>Klassisk söt sauternes med frisk<br/>syra och djup sötma.</i>                | 85:-  |
| <b>2013 Beerenauslese Terrassen</b><br>Domäne Wachau, Wachau, Österrike<br><i>Sent skördade druvor som ger smak av<br/>torkade bär och honung.</i>    | 110:- |
| <b>2014 Saracco Moscato d'Asti</b><br>Parolo Saracco, Piemonte, Italien<br><i>Italiens halvsöta, halvmousserande,<br/>unga och friska dessertvin.</i> | 80:-  |

**Kontakt:**  
**[studio@motherstockholm.se](mailto:studio@motherstockholm.se)**  
**+46 70 - 253 28 43**