

# PERU – fusion cooking

---

Cajsa's Utvalda rätter

## Ceviche

Gös med lime, färsk koriander, chili och rostad majs

## Sallad

Höstens blad med granatäpple och getost toppad med yzurostade sesamfrön

## Kyckling

Pollo a la Brasa med soja, paprika och vitlök

## Rotsaker

Rostade med citronhonung, röd quinoa och limabönor

## Kryddiga såser

Aji-chilimayo och koriandersalsa

## Sesambaguette

219 kr/person

## Rekommenderad dessert:

Passionsfruktscurd med exotisk fruktsalsa och kokosflakes

79 kr/person (mindre variant 65 kr)

*Catering från 20 personer*