

bara
vara

NYÅRSSUPÉ

AMUSE

OSTRON - BLOODY MARYVINAIGRETTE

STARTER

LÖJROM

friterad jordärtskocka - tryffelhollandaise
västerbottenost - picklade kantareller

INTERMEZZO

CITRON- & MYNTAGRANITÉ

FISK

TORSKRYGG

bakad blomkål - hummerskum - hasselnötter - aska på purjolök

KÖTT

LÅGTEMPERERAD SVENSK OXFILE

bakade steklökar - krasse emulsion - syrlig morot - smörstekta kantareller

OST

FRITERAD CAMEMBERT

varma hjortron

DESSERT

CHOKLADPASTEJ

jordgubbscrème - vaniljglass - pistagenötter

PRIS

NYÅRSMENY 995:-/kuvert

CHAMPAGNE

MOET CHANDON BRUT 135/820:-

MUMM CORDON ROUGE BRUT 115/690:-

VEUVE CLICQUOT SEC 900:-

DOM PÉRIGNON BRUT 2000:-

KRUG GRANDE CUVÉE 2200:-

RUINART BLANC DE BLANCS 1290:-

bara
vara

NYÅRSCATERING

FÖRRÄTT

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

TARTAR PÅ RÖDING

LAGRAD PRÄSTOSTPAJ MED LÖJROM

VARMRÄTT

SVENSK OXFILE

vinterkål - bakad steklök - potatisterrin - pepparsås smaksatt
med konjak

alt.

TORSKRYGG

blomkålskräm - hummersås - jordärtskockschips - vetekorn - primörer

DESSERT

MÖRK CHOKLADKRÄM

brynt smörkaka - hallonkräm - chokladtryffel - kristalliserad choklad

PRIS

Nyårsmeny 495:-/kuvert