

Nyårssupé / New Years Dinner

1200 kr / shk

AMUSE BOUCHE

GRATINERAD HUMMER
GRATINATED LOBSTER

GREMOLATA MED SAFFRANSAIOLI, DILLMARÄNGER OCH GRILLAD LIME
GREMOLATA WITH SAFFRON AIOLI, DILL MERINGUE AND GRILLED LIME

HALSTRAD RÖDING
SEARED ARTIC CHAR

BLOMKÅLSPURÉ MED INSLAG AV FÄNKÅL, SLUNGAD SPENAT, KRASSESALLAD OCH LÖJROM
CAULIFLOWER PURÉE WITH FENNEL, SPINACH AND BLEAK ROE

ELLER / OR

OXFILÉ
TENDERLOIN

POMME FONDANTE MED SVARTROT, SMÖRSLUNGAD GRÖNKÅL, CANNELLINIKRÄM OCH
PORTVINSSKY

POMMES FONDANTE WITH SALSIFY, GREEN CABBAGE, CANNELINI CREAM AND PORT WINE GRAVY

ETON MESS

PÅ VÅRT EGNA VIS MED MARÄNGER MED VANILJKRÄM, BJÖRNBÄR, JORDGUBBSKRÄM,
HALLONSORBET OCH ROSTAD VIT CHOKLAD
MARANGUE WITH CUSTARD, BLACKBERRY, STRAWBERRY CREAM, RASPBERRY SORBET AND ROASTED WHITE
CHOCOLATE

TRYFFEL
TRUFFLE

1 GLAS CHAMPAGNE TILL TOLVSLAGET
1 GLASS OF CHAMPAGNE AT MIDNIGHT

Vinpaket / Wine package

760 kr / Shk

TAITTINGER BRUT RÉSERVE ETT GLAS
2016 DOMAINE WEINBACH PINOT BLANC ETT GLAS
2016 ACHAVAL-FERRER MALBEC ETT GLAS MED PÅFYLNING
2008 TOKAJI ASZU 5 PUTONOS ETT GLAS