

## NYÅRSMENY 2022

### Första sittningen

695:- per person

### Andra sittningen

795:- per person

### Sittningstider

Första sittningen 17.30 – 20.00

Andra sittningen 20.30 – 00.00

## Förrätt

### Halstrad pilgrimsmussla

med jordärtskockspuré, picklad shimejisvamp,  
jordärtskockchips.

### Vegetariskt alternativ

Burrata caprese med ugnsbakade cocktailtomater,  
balsamico, örtkrutonger, parmesanchips, oliver.

## Varmrätt

### kött

Oxfilet tournedos med tryffelsky, örtsmör, haricot vertes,  
potatisfondant.

### Fisk

Smörstekt torsk med grönsaksrisotto, brynt smör, bacon.

### Vegetariskt alternativ

Svamprisotto med Karl-Johan svamp, tryffel,  
vitt vin, färska örter, parmesan.

## Dessert

Mörk och vit chokladmousse med karamelliserad hasselnöt,  
färska bär

## Dryckespaket

420:-

1 glas Ribollan Gialla 2021, Isola Augusta  
Rött 1 glas Bolgheri Rosso 2018, LeMachiole  
eller

I Sistri Chardonnay 2021, Fattoria di Félsina  
Sött Moscato di A´sti

## NEW YEAR'S EVE MENU 2022

### First seating

695:- per person

### Second seating

795:- per person

### Seating times

First seating 17.30 – 20.00

Second seating 20.30 – 00.00

## Starter

Scallop, Jerusalem artichoke puré, pickled shimeji mushroom,  
Jerusalem artichoke chips.

### Vegetarian

Burrata caprese, baked cocktail tomatoes, balsamic,  
herb crutonges, parmesan chips, olives.

## Main

### Meat

Filet of beef tournedos, truffle reduction, herb butter,  
haricots vertes, potato fondant.

### Fish

Butter fried cod, vegetable risotto, browned butter, bacon.

### Vegetarian

Vegetarian mushroom risotto, seasonal mushroom, fresh truffle,  
white wine, fresh herbs, parmesan.

## Dessert

Dark and white chockolate mousse, caramelized hazel nut,  
fresh berries.

## Beverage menu

420:-

1 glas Ribollan Gialla 2021, Isola Augusta  
Red 1 glass Bolgheri Rosso 2018, LeMachiole

or

White I Sistri Chardonnay 2021, Fattoria di Félcina  
Sweet Moscato di A´sti