

NYÅRSMENY 2025

Första sittningen 17.30-20.00

750:- per person

Andra sittningen 20.30-00.00

895:- per person

Ett glas champagne innan maten 185:-

Förrätt

Skaldjurstoast

Hummer, räkor, kräftstjärtar, örter, majonnäs, grillat lantbröd.

eller

Burrata Caprese

Bakade cocktailtomater, marinerade oliver,
rotfruktschips, grön pesto.

Varmrätt

Tournedos på oxfile

Cognacsås, timjan och västerbottenkryddad potatiskaka,
rostad broccolini .

eller

Halstrad röding

Champagnesmörsås, rostade knippmorötter, haricot vertes,
örtslungad potatis

eller

Svamprisotto

Champagne, parmesan, färska örter, grönkålschips.

Dessert

Tiramisù

med färska bär.

Dryckespaket 465:-

Ett glas Sauvignon Blanc DOC 2024, Andrea Carpi

-

Ett glas Barbera d'Asti DOCG 2022, Tenutta Il Falchetto

Eller

Ett glas Le Creete Lugana DOC 2023, Ottella

-

Ett glas Fonseca Guimaraens Vintage Port 2012

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

First seating 17.30-20.00

750:- per person

Second seating 20.30-00.00

895:- per person

One glass Champagne befor dinner 185:-

Starter

Seafood toast

Lobster, shrimps, crayfish, herbs, mayonnaise, grilled bread .

or

Burrata Caprese

Baked cocktail tomatoes, marinated olives, root vegetable chips, green pesto.

Main

Beef tenderloin Tournedos

Cognac sauce, thyme and västerbotten cheese potato cake, roasted broccolini.

or

Seared char

Champagne and butter sauce, roasted baby carrots, green beans, herb tossed potatoes.

or

Mushroom risotto

Truffle, champagne, parmesan, fresh herbs, kale chips.

Dessert

Tiramisù

with champagne fresh berries.

Beverage menu 465:-

One glass Sauvignon Blanc DOC 2024, Andrea Carpi

-

One glass Barbera d'Àsti DOCG 2022, Tenutta Il Falchetto

Or

One glass Le Creete Lugana DOC 2023, Ottella

-

One glass Fonseca Guimaraens Vintage Port 2012