

New Years Menu

Kryddsotad tonfisk med störkaviar, eldad avokado och krispig jordärtskocka

Seasoned tuna with sturgeon caviar, charred avocado, and crispy sunchoke
Champagne Deutz Brut Classic, France



Råbiff med löjroms crème, bakad äggula och rödlök

Beef tartare with vendace roe cream, baked egg yolk, and red onion
Champagne Deutz Brut Classic, France - Top up



Lättrimmad torskrygg med hummerskum, toppad med forellrom och bakad spetskål

Lightly cured cod loin with lobster foam, topped with trout roe, and baked pointed cabbage

2020 Château d'Etroyes Rully La Chatalienne, Bourgogne, Frankrike



Tournedos a la Reisen med vispat ankleversmör, confiterad potatisfondant och portvinsky smaksatt med svart tryffel

Tournedos a la Reisen with whipped duck liver butter, confit fondant potatoes, and port wine sauce flavored with black truffle

2016 Château Prelude a Grand Puy Ducasse, Bordeaux, France



Svenska gårdsostar med hemgjord fikonmarmelad och bakat fröknäcke

Swedish farm cheeses with homemade fig marmalade, and baked seeded crispbread

2016 Château Prelude a Grand Puy Ducasse, Bordeaux, France - Top up



Champagne marinerade hallon med crème på vit choklad, lakritsmaränger och tuileflarn

Champagne marinated raspberries with crème on white chocolate, liquorice meringues and tuile flan

2022 Ceretto Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

6-course Menu: 1495 SEK

Wine Pairing: 1295 SEK

RESTAURANT
REISS

