

Valentine's Menu



BÖRJA MED LITE SNACKS OCH CHAMPAGNE

ETT GLAS NV LEQUIEN & FILS, LA RENCONTRE TRADITION
CHAMPAGNE, FRANKRIKE
165 KR / GLAS

OSTRON MED HOGWASH MIGNONETTE
risvinäger, mirin, chili, koriander
45 KR / ST

VÄSTERBOTTENSOSTKROKETTER + IMPERIAL CAVIAR & SMETANA
195 KR

EXTRA LYX!
TOPPA EN VALFRI RÄTT MED IMPERIAL CAVIAR
10 G +200 KR

FÖRRÄTT

ELDAD LAX
saltad citron, dashidressing, gochujangerème, jordnötter, salladslök

VINFÖRSLAG: 2024 PHILIPP KUHN, TRADITION RIESLING, PFALZ, TYSKLAND

eller

RÅBIFF
sardell-dijonmajonnäs, schalottenlök, krutonger, libbsticka, guindillas

VINFÖRSLAG: 2022 ROCKLIN RANCH PINOT NOIR, MONTEREY, USA

VARMRÄTT

KALVENTRECÔTE
grönpepparsmör, haricots verts, parmesanpommes frites

VINFÖRSLAG: 2022 AZELIA, LANGE NEBBIOLO NEBBIOLO, PIEMONTE, ITALIEN

eller

BAKAD RÖDING
monterad havskräftsky, marconamandel, rimmad gurka, blomkålskräm

VINFÖRSLAG: 2023 CLAUDE RIFFAULT, MOSAÏQUE CALCAIRE SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, FRANKRIKE

DESSERT

MÖRK CHOKLADKRÄM
sesamglass, sesamknäcke, misokolasås

VINFÖRSLAG: RENNERUNDSISTAS 2001 TROCKENBEERENAUSLESE, ÖSTERRIKE

TRERÄTTERS MENY: 785 KR/ PERS
VINPAKET: 495 KR/ PERS

Enligt legenden var S:t Valentin en romersk präst som trotsade kejsaren och vigde förälskade par i smyg.
Det slutade illa för honom – men väldigt bra för kärleken.
Sedan dess firar vi den 14 februari.
Med mat, vin och någon som gör det svårt att hålla händerna på bordet.

Valentine's Menu



START WITH SOME SNACKS AND CHAMPAGNE

ONE GLASS OF NV LEQUIEN & FILS, LA RENCONTRE TRADITION
CHAMPAGNE, FRANCE
165 SEK / GLASS

OYSTERS WITH HOGWASH MIGNONETTE
rice vinegar, mirin, chili, coriander
45 SEK / EACH

VÄSTERBOTTENSOST CROQUETTES + IMPERIAL CAVIAR & SMETANA
195 SEK

EXTRA LUXURY!
ELEVATE ANY DISH WITH IMPERIAL CAVIAR
10 G +200 SEK

STARTERS

CHARRED SALMON
salted lemon, dashi dressing, gochujang crème, peanuts and spring onion

SUGGESTED WINES: 2024 PHILIPP KUHN, TRADITION RIESLING, PFALZ, GERMANY

or

BEEF TARTARE
anchovy–Dijon mayonnaise, shallot, croutons, lovage, guindilla peppers

SUGGESTED WINES: 2022 ROCKLIN RANCH PINOT NOIR, MONTEREY, UNITED STATES

MAINS

VEAL ENTRECÔTE
green pepper butter, haricots verts, parmesan French fries

SUGGESTED WINES: 2022 AZELIA, LANGE NEBBIOLO NEBBIOLO, PIEMONTE, ITALY

or

ARCTIC CHAR
enriched langoustine jus, fried Marcona almonds, cauliflower cream

SUGGESTED WINES: 2023 CLAUDE RIFFAULT, MOSAÏQUE CALCAIRE SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, FRANCE

DESSERT

DARK CHOCOLATE CREAM
sesame ice cream, sesame crisp, miso caramel sauce

SUGGESTED WINES: RENNERUNDSISTAS 2001 TROCKENBEERENAUSLESE, AUSTRIA

THREE-COURSE SET MENU: 785 SEK PER PERSON
WINE PACKAGE: 495 SEK PER PERSON

According to legend, Saint Valentine was a Roman priest who defied the emperor and secretly married lovers.
It didn't end well for him – but it did wonders for love.
Ever since, we celebrate February 14.
With good food, proper wine, and someone who makes it hard to keep your hands on the table.