



# Nyårssupé

## AMUSE-BOUCHE

Krispigt tempurafriterat ostron, serverat med silkeslen ostronmayo, tärnad gurka och fräscha ostronblad.

Crispy tempura-fried oyster, served with silky oyster mayo, diced cucumber, and fresh oyster leaves.

Smörstekt brioche toppad med krämig äggulecrème, finhackad gräslök och lyxig Karelska kaviar.

Butter-toasted brioche topped with velvety egg yolk crème, finely chopped chives, and luxurious Karelian caviar.

## FÖRRÄTT

Gratinerad hummer "Thermidor", serverad med nybakad Nobisbaguette och ett kryddigt ndujasmör.

Gratinated lobster "Thermidor", served with freshly baked Nobis baguette and a spicy nduja butter.

## VARMRÄTT

Klassisk Oxfile "Rossini" på en bädd av smörstekt brioche, toppad med krämig anklever. Rätten serveras med smakrik provencalsk potatis, aromatisk vintertryffel och en djup madeira- och murkelsky.

Classic Beef Fillet "Rossini" on a bed of buttery brioche, topped with creamy foie gras. Accompanied by flavorful Provençal potatoes, aromatic winter truffle, and a rich Madeira and morel mushroom sauce.

## DESSERT

Vit chokladgratinerade björnbär, förädlade med frisk limezest och ackompanjerade av en ljum mandel- och kardemummakaka samt len kanelglass.

White chocolate-gratinated blackberries, enhanced with a fresh zest of lime and paired with a warm almond and cardamom cake, along with smooth cinnamon ice cream.

**SITTING 18.00-20.30 = 995 KR • SITTING 21.00-24.00 = 1095 KR**