



DESSERT

Crème Brûlée	125
Inkokt rabarber	155
Gräddfil & citronverbena	
Karamelliserad ananas	165
Vit choklad, timutpeppar & croissant	

Glasservering	75/kula
• Choklad	
• Vanilj	
• Veckans sorbet	

• *Dessertvagnen*

Vår dessertvagn förbereds av Heurlins konditori där både Årets Konditor & vinnaren av junior VM bakar.

Välj mellan kvällens urval av tårter, praliner & bakelser och upplev dessertthantverk i världsklass.

• *Ostragnen*

Kvällens ost 65

• = *Table side service*

KAFFEDRINKAR

	6CL
Kaffe D.O.M	156
Irish Coffee	156
Espresso Martini	170
Hot Shot	125

VIN

	6CL
2020 Sainte-Croix-du-Mont, Château La Rame	120
2023 Muscat de Beaufort, Vidal-Fleury	120
2021 Chardonnay Beerenauslese, Burgenland. H. Lang	155
2021 Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr Mosel, Weingut Dr. Loosen	165
S. A. 20 go Tawny Port, Douro Taylor's	150
2012 Bual, Madeira Cossart Gordon	160

DIGESTIF

Normandin Mercier, Vieilles Fine Champagne, Cognac	54/cl
Comte Louis de Lauriston, Hors d'Age, Calvados Domfrontais	52/cl
Adrien Camut 12 ans Calvados Pays d'Auge	78/cl
Nardini Grappa Bianca, Veneto	46/cl
Ron Cartavio XO, Peru	58/cl
Chartreuse Verte, France	46/cl