



---

## NYÅRSMENY

---

1145 kr, inklusive ett glas Cava  
Uppgradera till Champagne +45 kr

### AMUSE BOUCHE

Kalix löjrom, potatiskaka med Västerbottenost,  
dill & crème fraîche

### FÖRRÄTT

Skaldjurssoppa med hummer, krabba,  
rökt sötpotatis & passionsfruktskaviar

*2022 Chablis, Domaine Laroche  
Chardonnay, Burgundy, France*

### VARMRÄTT

Oxfile Tournedos, örtbakad spetskål, brynt smöremulsion,  
tryffelsty & potatisterrin

*2023 Barbera d'Alba, Raimonda, Fontanafredda  
Barbera, Piedmont, Italy*

### DESSERT

Jordgubbsmousse, mandelflarn, champagne,  
lime & färska jordgubbar

*2019 Huxelrebe Beerenauslese, Gustavshof  
Rheinhessen, Germany*

---

## VINPAKET

---

495 kr

1 glas till förrätten  
1 glas med ombjudning till varmrätten  
1 glas dessertvin