

Nyårssupe

AMUSE-BOUCHE

PATATINE DI UOVA DI SALMONE

HUSETS POTATISCHIPS PÅ BAKPOTATIS MED VISPAD SMETANA, LÖJROM, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, OCH DILL

HOUSE POTATO CHIPS ON BAKED POTATOES WITH WHIPPED SOUR CREAM, SALMON ROE, RED ONION, CHIVES, AND DILL

FÖRRÄTT

CAPELANTE

HALSTRAD DYKFÅNGAD KAMMUSSLA MED BRYNT SMÖR
JORDÄRTSKOCKSPURÉ OCH SVART VINTER TRYFFEL
SEARED DIVE-CAUGHT SCALLOP WITH BEURRE NOISETTE,
JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE AND BLACK WINTER TRUFFLE



VARMRÄTT

DAINO SVEDESE

SVENSK DOVHJORTSFILÉ MED AMARONE-REDUKTION,
SMÖRPOCHERAD VINTERMORÖTTER OCH
ROSMARINBAKAD POTATISKAKA

SWEDISH FALLOW DEER FILLET WITH AMARONE REDUCTION,
BUTTER-POACHED WINTER CARROTS AND ROSEMARY-BAKED
POTATO CAKE

IPPOGLOSSO

HÄLLEFLUNDRAN MED CHAMPAGNESMÖRSÅS, LÖJROM,
FORELLROM, GRÄSLÖK, DILLolja SAMT KRÄFTPOTATIS MED
RÖDLÖK, KALLPRESSAD OLIVOLJA OCH CITRONSMÖR

HALIBUT WITH CHAMPAGNE BUTTER SAUCE, BLEAK ROE, TROUT
ROE, CHIVES, DILL OIL AND CRAYFISH POTATOES WITH RED
ONION, COLD-PRESSED OLIVE OIL AND LEMON BUTTER



DESSERT

FONDENTE AL CIOCCOLATO

CHOKLADFONDANT PÅ BELGISK FIN CHOKLAD TOPPAD MED
NÖTKROKANT

CHOCOLATE FONDANT MADE WITH FINE BELGIAN CHOCOLATE
TOPPED WITH NUT CROQUETTE

995

