

Nyårssupé

FÖRRÄTT

RAVIOLI ALL'ASTICE

HANDGJORD RAVIOLI FYLLD MED HUMMER OCH KRÄFTSTJÄRTAR, CHAMPAGNESMÖRSÅS, LÖJROM, HUMMEROLJA OCH VINTERKRASSE.

HANDMADE RAVIOLI FILLED WITH LOBSTER AND CRAYFISH, CHAMPAGNE BUTTER SAUCE, VENDACE ROE, LOBSTER OIL AND WINTER CRESS.



VARMRÄTT

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI

GRILLAD OXFILÉ (NATURKÖTT) MED TRYFFERAD MADEIRASKY, FOIE GRAS, SMÖRADE VINTERMORÖTTER, BROCCOLINI OCH POTATISKAKA

GRILLED TENDERLOIN WITH BLACK TRUFFLE AND MADEIRA GRAVY, FOIE GRAS, BUTTERED WINTER CARROTS, BROCCOLINI AND POTATOCAKE

LOMBO DI MERLUZZO

LÄTTRIMMAD, POCHERAD TORSKRYGG MED BEURRE ROUGE, JORDÄRTKOCKSPURÉ, SMÖRADE VINTERMORÖTTER OCH BROCCOLINI

LIGHTLY CURED, POACHED COD LOIN WITH BEURRE ROUGE, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, BUTTERED WINTER CARROTS AND BROCCOLINI

RISOTTO PIEMONTESE

RISOTTO PÅ CARNAROLIRIS MED SVART TRYFFEL-CRÈME, SMÖR, SVAMPBULJONG, SKOGSSVAMP OCH RIVEN 36 MÅN LAGRAD PARMESAN

RISOTTO MADE WITH CARNAROLI-RICE, BLACK TRUFFLE CREAM, BUTTER, MUHSROOM STOCK, FOREST MUSHROOMS AND GRATED 36 MONTH AGED PARMESAN



DESSERT

CAPODANNO

CHOKLADMOSSE PÅ BELGISK FIN CHOKLAD MED APELSINKOLASÅS, KAKAONIBS OCH MIST AV COINTREAU
CHOCOLATE MOUSSE (BELGIAN CHOCOLATE) WITH ORANGE SALTED CARAMEL, ROASTED CACAO NIBS, AND A FINE MIST OF COINTREAU

