

Nyårssupé

FÖRRÄTT

ARAGOSTA ALLA SKAGEN

SMÖRBRYNT BRIOCHETOAST MED HANDSKALADE SMÖGENRÄKOR, KRÄFTSTJÄRTAR, MAJONNÄS, PEPPARROT, DILL, HUMMEROLJA OCH LÖJROM

BUTTER-FRIED BRIOCHE WITH HAND-PEELED PRAWNS FROM SMOEGEN, CRAYFISH TAILS, MAYONNAISE, HORSERADISH, DILL, LOBSTER OIL AND VENDACE ROE



VARMRÄTT

FILETTO DI MANZO

GRILLAD OXFILÉ MED AMARONESÅS, SMÖRSTEKTA SPÄDA KANTARELLER, POTATISKAKA MED VITLÖK OCH ROSMARIN SAMT VINTERÖRTER

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH AMARONE SAUCE, BUTTER-FRIED YOUNG CHANTERELLES, POTATO CAKE WITH GARLIC AND ROSEMARY, AND WINTER HERBS

SALMERINO ALPINUS

FJÄLLRÖDING MED CHAMPAGNESMÖRSÅS, FORELLROM, LÖJROM, GRÄSLÖK, DILL, VINTERMORÖTTER OCH KOKT FÄRSKPOTATIS

ARCTIC CHAR WITH CHAMPAGNE BUTTER SAUCE, TROUT ROE, VENDACE ROE, CHIVES, DILL, WINTER CARROTS AND BOILED POTATOES

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

MÖRK CHOKLADLAVA-CAKE PÅ BELGISK KVALITETSSCHOKLAD MED KRISPIG NÖTKNÄCK

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE MADE WITH BELGIAN PREMIUM CHOCOLATE, SERVED WITH CRISPY NUT BRITTLE

895

