

— NYÅRSSUPÉ —

AMUSE-BOUCHE: HALSTRAD ANKLEVER

Sötpotatiskräm, parmesanemulsion och bovetepopcorn.

/ VEGETARISKT

Råstekt kronärtskocka med sötpotatiskräm, parmesanemulsion och bovetepopcorn.

FÖRRÄTT: HUMMERSOPPA

Halstrad havskräfta, gravad gurka, bakad persika och smetana

/ VEGETARISKT

Krämig jordärtskockssoppa med confiterad Karl Johan-svamp, svartvitlökspuré, briochekrutonger, parmesankrisp och gräslöksolja

HUVUDRÄTT: OXFILEÉ WELLINGTON

Savoykål fylld med svart tryffel och rödkålsragout, serveras med Gruyère-gratinerad polenta och tryffelsky.

/ VEGETARISKT

Bakad blomkål "à la polonaise" med blomkålskräm, brynt smör, spenatpuré, rostade hasselnötter, vitvinssås och svart tryffelkräm

DESSERT: MONT BLANC

Kastanjkräm, fransk maräng, svartvinbärgelée och vit chokladchantilly.

FÖRSTA
SITTNINGEN
950

ANDRA
SITTNINGEN
1150

TAKE OUT
795

— DRYCKESPAKET 495KR —

**CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BLANC DE BLANCS COLLECTION,
VINTAGE 2019 175 / 1050**

Chardonnay, Champagne, Frankrike

2024 VOUVRAY SEC, FAMILLE BOUGRIER 165 / 725

Chenin Blanc, Loire, Frankrike

2021 DIRECTORS CUT, FRANCIS FORD COPPOLA WINERY 215 / 945

Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA

FRÅGA DIN SERVIS EFTER DEN STÖRRE VINLISTAN

— DRINK EFTER MATEN —

ESPRESSO MARTINI 165
VODKA, KAFFELIKÖR, ESPRESSO