

NYÅRSMENY

SNACKS

Tarlett – västerbottenost - Kalix löjrom

Tarlett – västerbotten cheese - Kalix vendace roe

Avocadotartar - Labneh-crème - honung

Avocado tartare - Labneh-crème - honey

FÖRRÄTT / STARTER

Sotad tonfisk - lime - ingefära glace - sojabönskrém med miso -
grapefrukt - chilicrisp

*Smoked tuna - lime - ginger glaze - soybean crème with miso -
grapefruit - chili crisp*

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Örtstekt kalvfilé - svart vitlök - jordärtskocka - potatis - rotselleri
terriner - äppelgelé - konjakssky

*Herb-crusted veal fillet - black garlic - artichoke - potato - celery root
terrines - apple jelly - cognac sauce*

DESSERT BUFFÉ / DESSERT BUFFET

Sesam & Yuzu tarte

Mörk chokladmousse med whiskey

Dark chocolate mousse with whiskey

Crème brûlée

Mascarpone gratinerade hallon

Mascarpone-gratinated raspberries

Kokos Pavlova blåbär & citron

Coconut Pavlova with blueberries and lemon

VEGETARISK NYÅRSMENY

SNACKS

Tarlett – västerbottenost - tångrom

Tarlett – västerbotten cheese - seaweed caviar

Avocadotartar - Labneh-crème - honung

Avocado tartare - Labneh-crème - honey

FÖRRÄTT / STARTER

Purjosotad pumpa - lime - ingefära glace - sojabönskrème med
miso - grapefrukt - chilicrisp

*Leek-grilled pumpkin - lime - ginger galce - soybean crème with miso -
grapefruit - chili chrisp*

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Bönkroket med örter & brieost - svart vitlök - jordärtskocka -
potatis - rotselleri terrine - äppelgelé - konjakssky

*Bean croquette with herbs and Brie cheese- black garlic - artichoke -
potato - celery root terrine - apple jelly - cognac sauce*

DESSERT BUFFÉ / DESSERT BUFFET

Sesam & Yuzu tarte

Mörk chokladmousse med whiskey

Dark chocolate mousse with whiskey

Crème brûlée

Mascarpone gratinerade hallon

Mascarpone-gratinated raspberries

Kokos Pavlova blåbär & citron

Coconut Pavlova with blueberries and lemon