



HOTELLKLASSIKER / HOTEL CLASSICS

- HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT** 495
Hälleflundra – blomkål – Avruga Caviar – Champagnesås
Halibut - cauliflower - Avruga Caviar - Champagne Sauce
- OXFILÉ / BEEF TENDERLOIN** 595
Helstekt Svensk oxfilé – oxsvans- och ankleverkrosett – rökt märg – potatiskaka – tryffel
Whole roasted Swedish Beef Tenderloin - oxtail and foie gras croquette - smoked bone marrow - potato cake - truffle
- RÄKSMÖRGÅS / SHRIMP SANDWICH** 275
Hembakat rågröd - dillmajonnäs - citron - gurka - ägg - färskriven pepparrot
Homemade rye-bread - dill mayonnaise - lemon - cucumber - egg - grated horseradish
- CAESARSALLAD / CAESAR SALAD** 255
Svensk kycklingfilé - rökt sidfläsk - krutonger - caesardressing
Swedish chicken filé - smoked porkbelly - crutons - caesar dressing

Serveras i The Livingroom kl. 15:00-20:30 på Nyårsafton den 31 december.

Served in The Livingroom 15:00-20:30 on New Year's Eve, December 31.