

NYÅRSMATINÉ

SNACKS

Tarlett – wagybiff – äggula – soya – baerii caviar

Tarlett – Wagyu beef – egg yolk – soy – Baerii caviar

Petit choux au craquelin – kalixlöjrom – lök – syrad grädde – dill

*Petit choux with craquelin – Kalix vendace roe – onion – sour cream
– dill*

FÖRRÄTT / STARTER

Hummertartar – morot – hummerbuljong – tryffel – brioche

Lobster tartare – carrot – lobster broth – truffle – brioche

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Helstek Oxfilé – kantarellkrokett – sotad lök – libbsticka

– bordelaisesås

Whole roasted tenderloin – chanterelle croquette – roasted onion

– lovage – Bordelaise sauce

SORBET

Äpple – citronverbena – champagne

Apple – citron verbena – champagne

DESSERT

Salmbär – mousse – bakad färskostkräm – maräng – financier

*European dewberry – mousse – baked cream cheese – meringue
– financier*

NYÅRSMATINÉ VEGETARISK

SNACKS

Tarlett – svampkräm – tryffel – almnästegel

Tarlett – Mushroom cream – truffle – almond moss

Petit choux au craquelin – tångrom – lök -syrad grädde – dill

Petit choux with craquelin – tangle roe – onion – pickled cream – dill

FÖRRÄTT / STARTER

Svensk getost – rödbetor – valnötter – tryffel – brioche

Swedish goat cheese – beets – walnuts – truffle – brioche

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Kantarellkrokett – spetskål – sotad lök – libbsticka
– bordelaisesås

*Chanterelle croquette – pointed cabbage – roasted onion – lovage
– Bordelaise sauce*

SORBET

Äpple – citronverbena – champagne

Apple – citron verbena – champagne

DESSERT

Salmbär – mousse – bakad färskostkräm – maräng – financier

*European dewberry – mousse – baked cream cheese – meringue
– financier*