

Nyårsmeny 2023



Förrätt

Sotad röding med gulbetsblomma och tomat fylld med tartar på röding
Misocrème, brynt smörpulver och sojatapioka

** Tomat fylld med rökt tofu och gulbeta serveras med örtmajonnäs, sojatapioka och tomatconsommé*

Varmrätt

Svensk kalventrecôte med mustig vinägersky, syltade kantareller och eldad lök
Bakad rotselleri med svampcrisp, rotselleripuré med brynt smör samt pommes allumettes

** Terrin på aubergine, spenat och getost, persiljesky, bakad rotselleri, rotselleripuré och pommes allumettes*

Dessert

Chokladtarté Valrhona med kolacrème på biskvibotten
Inkokt päron med stjärnanis, hallongranite och minimaränger

595:-/person

*Vegetariskt alternativ markerat med **

Menyn är fri från gluten och laktos. menyn går inte att få utan mjölk och ägg

Vintips

Förrätt

USA – Washington State, Kung Fu Girl Riesling nr 2690 för 149kr

Varmrätt

Österrike – Burgenland, Meinklang Pinot Noir nr 75093 för 139kr

Italien – Piemonte, Barolo Massimo Rivetti nr 20055 för 259kr

Dessert

Italien – Venetien, Domini Veneti Recioto della Valpolicella Classico nr 2304 för 179kr (375ml)

Sista dag för beställning är 27 dec och efter det går det inte att avboka eller ta bort antal
Reservation för att menyerna tar slut. Avhämtning nyårsafton 10:00-13:00, betalning med kort eller swish
En beskrivning på hur ni ska färdigställa menyerna medföljer



Vi är KRAV-certifierade på premiumnivån – Brons
Minst 30% av våra inköp består av hållbara livsmedel,
som är märkta med KRAV, Ekologiskt eller MSC