

Nyårssupé



Kanapéer

Kalixlöjrom och syrad grädde

Vendace roe and smetana

Almnäs tegel, äpple och ingefära

Almnäs tegel, apple and ginger

Förrätt

Hummer med karamelliserad grädde, citronskum, basilika och
rostade pinjenötter

Lobster with caramelized cream, lemon foam, basil and roasted pine nuts

Huvudrätt

Smörstekt odlad piggvar med champagnesås, knaperstekt
ostronskivling, spenat och forellrom

Butter-fried farmed turbot with champagne sauce, crispy oyster mushroom,
spinach and trout roe

Efterrätt

Mörk chokladparfait smaksatt med rostad mandel, havtornskräm,
färska hallon och sockerkaka med brynt smör

Dark chocolate parfait with roasted almonds, sea buckthorn curd, fresh
raspberries and sponge cake with browned butter

Pris

Meny 1255 kr

Dryckespaket 895 kr

Alkoholfritt Dryckespaket 350 kr

