

Sharing menu for two

Served in sharing style for all guests
945 kr/per person
Wine pairing 650 kr/per person

AMUSE-BOUCHE

Rossini caviar gold, mini cone, cream cheese & lime

STARTERS

YELLOWFIN TUNA TARTARE

Lime-sesame dressing, avocado, ají amarillo, and Marcona almonds

*

PANZEROTTI PASTA STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE

Served with butternut squash cream, parmesan, roasted hazelnuts, browned butter and fried sage

*

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO

Parmigiano Reggiano flakes, arugula, lemon mayonnaise, extra virgin olive oil and fleur de sel sea salt

MAINS

Grilled Tomahawk Steak 1kg (bone-in ribeye)

SIDES AND SAUCES

Bearnaise sauce
Truffle butter
French fries
Mixed greens salad

DESSERT

"PASSION MESS"

Passion fruit sorbet, fresh passion fruit, Valrhona white chocolate mousse, Callebaut chocolate shards, mango mousse, pistachio, freeze-dried raspberries

WINE PAIRING 650 SEK /PP

2022 BURGOGNE BLANC
VINCENT GIRARDIN

2016 CHATEAU TALBOT
SAINT JULIEN

M.V VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

VALENTINE'S ROSÉ CHAMPAGNE

M.V VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ
230/1350 SEK

M.V ALEXANDER BONNET ROSÉ 37,5CL
550 SEK

M.V RUINART ROSÉ
1750 SEK

2015 AMOUR DE DEUTZ ROSÉ 37,5CL
2200 SEK

M.V BILLECART - SALMONE ROSÉ
2100 SEK

2020 FREDRIC SAVART BULLE DE ROSÉ
1900 SEK

2014 BOLLINGER "LAGRANDE ANNEE"
ROSÉ
4000 SEK

2010 DOM PERIGNON ROSÉ
"MURAKAMI EDITION"
6500 SEK

Sharing meny för två

Serveras i sharing style för samtliga gäster

945KR/per person

Vinpaket 650 kr/per person

AMUSE-BOUCHE

Rossini caviar gold, ministrut, färskost & lime

FÖRRÄTTER

TARTAR PÅ GULFENAD TONFISK

Lime & sesamdressing, avokado, tångkaviar, ají amarillo och Marconamandel

*

PANZEROTTI PASTA FYLLD MED KARL-JOHAN & TRYFFEL

Serveras med pumpakräm, parmigiano reggiano, rostade hasselnötter, brynt smör och krispig salvia

*

CARPACCIO PÅ OXFILE

Parmigiano Reggiano flakes, rucola, citronmajonnäs, extra virgin olivolja och fleur de sel havssalt

VARMRÄTTER

Grillad tomahawk 1kg (entrecote på ben)

Domaine Mee Godard "Grand Cras"

TILLBEHÖR & SÅSER

Bearnaisesås

Tryffelsmör

Grönsallad

Pommes frites

DESSERT

"PASSIONSFRUKT MESS"

Passionsfrukt-sorbet, färsk passionsfrukt, Valrhona vit chokladmousse, Callebaut-chokladbitar, mangomousse, pistage, frystorkade hallon

WINE PARING 650 SEK /PP

2022 BURGOGNE BLANC
VINCENT GIRARDIN

2016 CHATEAU TALBOT
SAINT JULIEN

M.V VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ

VALENTINE'S ROSÉ CHAMPAGNE

M.V VEUVE CLICQUOT RICH ROSÉ
230/1350 SEK

M.V ALEXANDER BONNET ROSÉ 37,5CL
550 SEK

M.V RUINART ROSÉ
1750 SEK

2015 AMOUR DE DEUTZ ROSÉ 37,5CL
2200 SEK

M.V BILLECART - SALMONE ROSÉ
2100 SEK

2020 FREDRIC SAVART BULLE DE ROSÉ
1900 SEK

2014 BOLLINGER "LAGRANDE ANNEE"
ROSÉ
4000 SEK

2010 DOM PERIGNON ROSÉ
"MURAKAMI EDITION"
6500 SEK