

★ 2025/26 ★

Nyår inspirerad av Dom Perignon
New years inspired dinner By Dom Perignon

NYÅRSMENY

Första sittning 1295 SEK
Andra sittning 1495 SEK

Glas 2015 Dom Perignon + KANAPÈ

ROSSINI CAVIAR GOLD , SESAMSTRUT, FÄRSKOST & LIME

Glas 2015 Dom Perignon + CANAPÈ

ROSSINI CAVIAR GOLDEN SELECTION, SESAME CONE, LIME CREAM CHEESE

FÖRRÄTT

SMÖRPOCHERAD HUMMER
BUTTERNUTPUMPA KRÄM, HUMMERHOLLANDAISE, KRONDILLSOLJA
OCH TUILE PÅ KOL

STARTER

BUTTER-POACHED LOBSTER, BUTTERNUT SQUASH CREAM, LOBSTER
HOLLANDAISE,
CROWN DILL OIL AND CARBON CORAL

VARMRÄTT

STEKT OXFILE
POMME PURÉE, GRÖNPEPPARSÅS MED EXTRA OLD KONJAK, SMÖRSTEKT SVAMP
SAMT FÄRSKRIVEN TRYFFEL

MAIN COURSE

BEEF TENDERLOIN, POMME PURÉE, GREEN PEPPERCORN SAUCE WITH XO COGNAC,
BUTTER-FRIED MUSHROOMS AND BLACK WINTER TRUFFLE

ELLER/ OR

VARMRÄTT

SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA & TRYFFEL
POMME PUREE, MOET CHAMPAGNESÅS, BAERII KAVIAR,
GLASERAD MOROT

MAIN COURSE

PAN-SEARED HALIBUT IN BUTTER WITH TRUFFLE
POTATO PUREE, MOET CHAMPAGNE SAUCE, BAERII CAVIAR, GLAZED CARROT

DESSERT

VANILJSMULOR , CITRONCURD, BLÅBÄRSPANNACOTTA, ITALIENSK MARÄNG,
HAVTORN MARSHMALLOWS OCH TONKABÖNA TUILE

DESSERT

VANILLA CRUMBS, LEMON CURD, BLUEBERRY PANNA COTTA, ITALIAN MERINGUE,
SEA BUCKTHORN MARSHMALLOWS AND TONKA BEAN TUILE

TILL KAFFET

CALLEBAUT CHOKLADTRYFFEL

