



SMELLS LIKE CHRISTMAS

KANAPÊ/CANAPE

TÅNGKAVIAR, PÅ FRITERAT RISPAPPER OCH DILL EMULSION
Seaweed caviar on rice paper chips and dill emulsion

FÖRRÄTT/STARTER

BURRATA MED BETOR, GRANATÄPPLE, LAGRAD BALSAMICO,
LAVENDELHONUNG OCH VALNÖTTER
Burrata with beetroot, pomegranate aged balsamico, lavender honey and walnuts

HUVUDRÄTT/MAIN COURSE

ROSTAD SPETSKÅL MED BRYNT SMÖR & TRYFFELHOLLANDAISE, ROMESCOSÅS,
TÅNGCAVIAR OCH ROSTADE HASSELNÖTTER
Roasted hispi cabbage with brown butter & truffle hollandaise, romesco sauce,
seaweed caviar and toasted hazelnuts

DESSERT

SAFFRANSPANNACOTTA MED PEPPARKAKSSMUL
OCH GLÖGG DOFTADE KOLASÅS
Saffron panna cotta with gingerbread crumb and mulled wine flavored caramel sauce

795 SEK per person