

★ 2025/26 ★

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

**NYÅRSMENY**

**VEGETERIAN**

Första sittning 1295 SEK

Andra sittning 1495 SEK

**Glas 2015 Dom Perignon + KANAPÉ**

RÖDBETS BLINIER, VISPAD GETOST, SVENSKT VAXKAKA, LAGRAD  
BALSAMICO

**Glas 2015 Dom Perignon + Canape**

Beetroot blini, whipped goat cheese, Swedish honey comb, aged balsamic  
vinegar

**STARTER**

RÅRAKA, PÅ POTATIS OCH JORDÄRTSKOCKA, TÅNGKAVIAR,  
ÖRTAD CRÈME FRAÎCHE, VINTERTRYFFEL, TRYFFEL-SKUM, KRISPIGA  
SALVIABLAD

Sunchoke & potatoes hash brown, seaweed caviar,  
herbed creme fraiche,  
winter black truffel, truffle foam and crispy sage leaves

**MAIN COURSE**

SALTBAKAD ROTSELLERI , SVAMPFRIKASSÉ, PORCINIKRÄM,  
grönpepparsås med extra old konjak, ROSTADE HASSELNÖTTER  
OCH ÄPPLE CRUDITÉ

Salt-baked celeriac, mushroom frikassè, porcini cream,  
green peppercorn sauce with XO cognac and apple crudite

**DESSERT**

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

Vanilla crumbs, lemon curd, blueberry panna cotta, Italian meringue,  
sea buckthorn marshmallows and tonka bean tuile

**TILL KAFFET**

CALLEBAUT CHOKLADTRYFFEL

