

Nyårssupé / New Years Dinner

1695 sek / person

ETT GLAS CHAMPAGNE VID ANKOMST A GLASS OF CHAMPAGNE UPON ARRIVAL

AMUSE-BOUCHE

KALLRÖKT LAX MED PEPPARROTSKRÄM OCH FORELLROM

COLD SMOKED SALMON WITH HORSERADISH CREAM AND TROUT ROE

VÄSTERBOTTENPAJ MED LÖJROM OCH CITRONKRÄM

VÄSTERBOTTEN PIE WITH BLEAK ROE AND LEMON CREAM

RENRÖRA PÅ KAVRING OCH TOPPAD MED PICKLAD LÖK

CREAMY REINDEER WITH THE SWEET RYE BREAD AND TOPPED WITH PICKLED ONION

FÖRRÄTT/STARTER

TOAST SKAGEN

CREAMY SHRIMP TOAST

ELLER/OR

RÅBIFF PÅ OXFILE MED RUCCOLA, VÄSTERBOTTEN MAJONNÄS, JORDÄRTKOCKSCHIPS, ÄGGULA OCH SENAP

STEAK TARTAR MADE FROM FILLET OF BEEF WITH ARUGULA, VÄSTERBOTTEN CHEESE MAYONNAISE, SUNCHOKE CHIPS, EGG YOLK AND MUSTARD

VARMRÄTT/MAIN COURSE

HALSTRAD GÖS TOPPAD MED HUMMERKÖTT, SERVERAS MED POMMES DUCHESSE, LÖJROM, AVOKADO OCH SKUMMAD HUMMERSÅS

SEARED PIKE-PERCH TOPPED WITH LOBSTER MEAT, SERVED WITH POMMES DUCHESSE, BLEAK ROE, AVOCADO AND FOAMED LOBSTER SAUCE

ELLER/OR

OXFILE TOPPAD MED FRITERAD ROSMARIN OCH KAPRISSMÖR SERVERAS MED BAKAD TOMAT, RÅSTEKT RÖDKÅL, POTATISKAKA SAMT ROSMARINSKY

BEEF FILLET TOPPED WITH FRIED ROSEMARY AND CAPER BUTTER SERVED WITH BAKED TOMATO, PAN FRIED RED CABBAGE, POTATO CAKE AND HOMEMADE ROSEMARY SKY

DESSERT/ DESSERT

MÖRKCHOKLADKUPOL MED VIT CHOKLADKRÄM, FÄRSKA BÄR, SMULADE VANILJDRÖMMAR SAMT TOPPAD MED BLOMMOR OCH GULDFLINGOR

DARK CHOCOLATE DOME WITH WHITE CHOCOLATE CREAM, FRESH BERRIES, CRUSHED COOKIES TOPPED WITH FLOWERS AND GOLD FLAKES

CHOKLADTRYFFEL
CHOCOLATE TRUFFLE