

NYÅRSMENY

New Year's Menu 2026

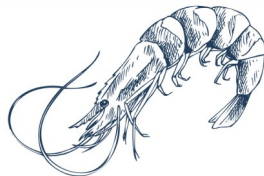


CHAMPAGNE & AMUSE-BOUCHE

CITRONGRAVAD LAX

Citrus-Cured Salmon

Sojatapioka, wakamesallad, wasabi-majonnäs, inlagd ingefära
Soy tapioca, wakame salad, wasabi mayonnaise, pickled ginger



KYCKLINGLEVERPARFAIT

Chicken Liver Parfait
Chutney Malgache, Melbatoast
Malgache chutney, Melba toast

SORBET

Grapefrukt och Campari
Grapefruit and Campari

VARMRÄTT / Main Course

Välj vid bokning/Choose when booking



OXFILÉ / Beef Tenderloin

Bordelaisesås med karljohanssvamp och tryffelpotatispuré
Bordelaise sauce with porcini mushrooms and truffle potato purée
eller / or

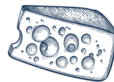
TORSKRYGG / Cod loin

Vitvinssås, forellrom, tomat, gurka, vårlök, räkor och dillpotatispuré
White wine sauce, trout roe, tomato, cucumber, spring onion, shrimp and dill potato purée



OST / Cheese

Wrångebäck, krispigt rågröd,
jalapeño-inlagd grön tomat och libbsticka
*Wrångebäck cheese, crispy rye bread,
jalapeño-pickled green tomato and lovage*



DESSERT

Chokladmousse, vispad vaniljgrädde och
amarettomarinerade körsbär
*Chocolate mousse, Whipped vanilla cream and
Amaretto-marinated cherries*



DRYCKESPAKET / Beverage package SEK 495

Sauvignon Blanc, Domaine de la Chaise, Loire (*Lax / Salmon*)

.....

Alsace Riesling Vieilles Vignes, Frey-Sohler (*Kycklingleverparfait / Chicken Liver Parfait*)

.....

Château Haut Moulin V.V. Blaye, Bordeaux (*Oxfile / Beef Tenderloin*)
eller/or

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (*Torsk / Cod*)

.....

Vintry's Madeira Fine (*Dessert*)