



ELEGANCE REBORN.
SLEEP. DINE.
MINGLE. SURPRISE.

DINNER TIME STORY MENY

APERITIF

Piña Colada

AMUSE-BOUCHE

Ostron - rödingsrom - gurkvinnaigrette - gurkkrasse
Grillad kammussla - rostad paprikasalsa - olivolja

Gin - Lillet Blanc - Pastis - Gurka

ARABIEN

Eldad lammtartar - sesamkräm - stekt lök - flatbröd - harissayoghurt - tabbouleh

2015 Côtes du Rhône Les Vieilles Vignes, Santa Duc, Rhône, Frankrike

INDIEN

Terrin på kycklinglår - Garam Masala majonnäs - krispigt kycklingskinn - friterade kikärter - chili syrad blomkål

Cobra Premium Beer

SORBET

Kalamansisorbet

KINA

Sichuan grillad gös - friterad broccoli smaksatt med soja - räkdumpling - enokisvamp - svampbuljong

2016 Koshu Grace, Grace Winery, Katsunuma, Japan

DESSERT

Gotländsk saffranspannkaka - kardemumma inlagda salmbär

2015 Les Pins, Château Tirecul la Gravière

HOTEL AT SIX
BRUNKEBERGTORG 6,
111 51 STOCKHOLM
WWW.HOTELATSIX.COM