



ELEGANCE REBORN.
SLEEP. DINE.
MINGLE. SURPRISE.

DINNER TIME STORY MENY

APERITIF

Piña Colada

AMUSE-BOUCHE

Ratatouille - getostcrème - basilika
Saltbakad rödbeta - tryffelcrème - rostade mandlar - syrad lök - svart tryffel

Gin - Lillet Blanc - Pastis - Gurka

ARABIEN

Grillad gönsakastarter - sesamcrème - stekt lök -
flatbröd - harissayoghurt - tabbouleh

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

INDIEN

Långbakad rotsellerie - Garam Masala-majonnäs - krispig grönkål -
friterade kikärter - chilisyrad blomkål

Cobra Premium Beer

SORBET

Kalamansisorbet

KINA

Sichuan-stekt tofu - - friterad broccoli smaksatt med soja - svampdumpling -
enokisvamp - buljong

2016 Kosshu Grace, Grace Winery, Katsunuma, Japan

DESSERT

Gotländsk saffranspannkaka - kardemumma inlagda salmbär

2015 Les Pins, Château Tirecul la Gravière, Sudouest, Monbazillac, Frankrike

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