

# AT SIX JULMENY

## FÖRRÄTT

### Matjessill

*Kalix löjrom – äggkräm – picklad lök – fänkål & dillchips – syrad grädd*

*At Six Brunkebergs Pilsner*

*&*

*O.P. Andersson akvavit*

---

## VARMRÄTT

### Krispig fläksida

*Porchetta – grillad rödkål – soja & citrongräsbuljong – pumpacrème – ingefära*

*2017 The Butcher, Pinot Noir, Weingut Schwarz*

*Burgenland, Österrike*

---

## DESSERT

### Choklad & kardemummakaka

*Saffransglass – blåbärsmaräng – apelsin & cognacsinlagda bär*

*1996 Sauternes, Château Haut-Bergeron*

*Bordeaux, Frankrike*

MENY 535

DRYCKESPAKET 395

*All prices in SEK and inclusive of VAT.*

*For dietary requirements and food allergies, please ask one of our team members for assistance.*