

# AT SIX JULMENY

## AMUSE BOUCHE

Kalvrillette på vörtbröd  
*Enbärsmör - picklade senapsfrön*

---

## FÖRRÄTT

Inlagd stekt strömming  
*Brynt smörmajonnäs - gravad äggula - Kalixlöjrom*

*Omnipollo Zodiak IPA*  
&  
*O.P. Andersson akvavit*

---

## VARMRÄTT

Stekt hjortfilé  
*Hemmagjord hjortkorv - potatisterrin - friterad Brysselkål -  
ansjoviscrumble - syrat päron - viltsky*

*2018 Crozes-Hermitage, Domaine du Colombier  
Rhône, Frankrike*

---

## DESSERT

Anis & apelsinglass  
*Kanderade nötter - mörk chokladkräm - saffransfinancier -  
vispad Cointreauganache*

*2016 La Rame Tradition, Château La Rame  
Sainte Croix du Mont, Frankrike*

MENY 545  
DRYCKESPAKET 450

*Samtliga priser i SEK och inklusive moms.  
Vår personal svarar gärna på eventuella frågor  
kring allergier och ingredienser.*