

## DINING ROOM NYÅRSMENY

### OSETRA KAVIAR

Smörstekt brioche – schalottenlökkräm – dill

MV Brut Premier Cru, Frerejean Frères

*Champagne, Frankrike*

### ROULEAUX MED SOTAD HÄLLEFLUNDRÅ

Gravad gurka – hummermajonnäs – regnbågsrom –  
rågbröd – grillad gräslöksolja

2017 Vouvray, Domaine Champalou

*Loire, Frankrike*

### SALTBAKAD ROTSELLERI

Vattenkrassemajonnäs – hasselnötter –  
Sveciaost – grönkål – brynt smör

2017 Mâcon Village Clos Saint Pancras,  
Domaine Frantz Chagnoleau

*Bourgogne, Frankrike*

### ROSTAD SVENSK KALVFILÉ

Jordärtskockspuré – svartkål – svart tryffel

2014 Barolo, Massolino

*Piemonte, Italien*

### VALRHONA ANDOA CHOKLADMOSSE

Rosvatten – havtorn – muscovadosocker

2014 Red Roses BA Rosenmuskateller, Weingut Kracher

*Burgenland, Österrike*

### KAFFEGODIS

### VINPAKET 690

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