

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, Domiane Champalou
Rhône, Frankrike

SALTBAKAD ROTSELLERI

Vattenkrassemajonnäs – hasselnötter –
Sveciaost – grön kål – brynt smör

2017 Mâcon Village Clos Saint Pancras,
Domaine Frantz Chagnoleau
Bourgogne, Frankrike

ROSTAD SVENSK KALVFILÉ

Jordärtskockapuré – svartkål – färsk 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.*