

NYÅRSMENY

SNACKS

FRANSK TOAST

Svart tryffel - Lagrad balsamvinäger

WAGYU BIFFTARTAR

Sur lök - Hasselnötsemulsion - Kaviar

FÖRRÄTTER

KAMMUSSLA CRUDO

Apelsin - Vanilj - Fänkål

WAGYU NIGRI

Wagyu beef - Truffle - Soy glaze

HUVUDRÄTT

STEKT OXFILE

Perigueuxsås - Grillad lök - Potatis & tryffelkroket

EFTERRÄTT

VINTERPAVLOVA

Citronkräm - Yuzu-ganache - Honung - Prosecco gelé

MENY 1995



NYÅRSMENY VEGETARISK

SNACKS

FRANSK TOAST

Svart tryffel - Lagrad balsamvinäger

BLOMKÅLSTARTE

Romescocrème - rökta mandlar - Manchegoost

FÖRRÄTTER

ROSTAD BLOMKÅL

Åldrad comte foram - Päron - kålrabbi

RÖDBETS TARTAR

Crispy capers - Dijonnaise - Watercress - Hazelnuts - Pecorino

HUVUDRÄTT

SELLERI & SVART TRYFFEL

MILLE-FEUILLE

Ricotta - Grillad lök - Perigueuxsås

EFTERRÄTTER

VINTERPAVLOVA

Citronkräm - Yuzu-ganache - Honung - Prosecco gelé

MENY 1995

