

JUL SUPÉ

Menu

STARTER

BEEF/BEETS

Råbiff av nöt, bränd kantarell, pecorinoost,
picklad senap, pankó, ört talg, rödbeta

MAINS

CHAR/LOBSTER

Glasbakad röding, hummersås, stuvad kål,
romanesco, syltad rödlök

ORANGE/CLOVE

Apelsinsorbet, nejlika, långpeppar, pomerans

STEAK/MADEIRA

Ryggbiff, Madeirasky, potatisterrin, sardell, morot,
gruyere, friterad kapris

CHEESE & DESSERT

TALLEGIO/CHERRIES

Karamelliserad taleggio, körsbär, kavring

BROWNBUTTER/GINGERBREAD

Brynt Smör Pannacotta, äpple, pepparkaka, glögg
gelé, vit choklad kristall

Pris: Mat: 845 kr

Vinpaket: 695 kr

Dryckespaket 750 kr

JULSUPÉ

Vegetarisk



STARTER

CARROT/CHANTARELLE

Morot och rotselleri, kantarell majo, peccorino, picklade senapsfrön, panko, rödbeta och brynt smör

MAINS

ROMANESCO/ALMOND

Stuvad spetskål, romanesco, picklad rödlök, rostad mandel, chili

ORANGE/CLOVE

Nejlíka sorbet, långpeppar och pomerans olja

PORTOBELLO/MADEIRA

Potatisterrin med gruyere, bakad morot, friterad ostronskivling, madeirasås

CHEESE & DESSERT

TALLEGIO/CHERRIES

Karamelliserad taleggio, körsbär, kavring

CHOCOLATE/GINGERBREAD

Sorbe, chili, maräng, vit choklad kristall, mascarponekräm, mjuk pepparkaka

JULGODIS

Pris: Mat: 845 kr

Vinpaket: 695 kr

Dryckespaket 750 kr



DRYCKESPAKET

VINPAKET

FÖRRÄTT

Raineri, Langhe Nebbiolo, Piedmont, IT

VARMRÄTT FISK

Domaine FL, Chenin Blanc, Loire, FR

VARMRÄTT KÖTT

Raymond Usseglio, Cuvée Les Claux Rouge, Rhone, FR

OST

Antolini, Recioto Valpolicella, Veneto, IT

DESSERT

Quinta do Vale Meao, Meandro Finest Reserve Port, Duoro, PO

DRYCKESPAKET

FÖRRÄTT

Norra Vånga, Ljung, English IPA, Västergötland, SV

VARMRÄTT FISK

Domaine FL, Chenin Blanc, Loire, FR

VARMRÄTT KÖTT

Raymond Usseglio, Cuvée Les Claux Rouge, Rhone, FR

OST

Antolini, Recioto Valpolicella, Veneto, IT

DESSERT

Diplomatico Reserva Exclusiva 12y, VE

Kaffe

Vinpaket 695 kr
Dryckespaket 750 kr