



NYÅRSMENY



LÖJROM

- serveras på brioche med citroncrème och rödlök -



GRATINERAD HUMMER

- med vitlök- och dillsmör
serveras med ajoierro, salsa och citron -



GRILLAD OXFILÉ (SVE)

- serveras med vitlöksfrästa cocktaltomater, haricots verts,
rödvinskyl, tryffelbearnaise och potatisgratäng -



CHOKLADFONDANT

- med rostade hasselnötter, vaniljglass och färska bär -



MENY 895
VINPAKET 525



Glöm inte att meddela oss om eventuella allergier och specialkost

GRILL





NEW YEARS MENU



BLEAK ROE

- with brioche, lemon cream and red onion -



GRATINATED LOBSTER

*- with garlic- and dill butter
served with ajoierro, salsa and lemon -*



GRILLED BEEF TENDERLOIN (SWE)

*- served with garlic-fried cocktail tomatoes, haricots verts,
red wine sauce, truffle-béarnaise and potato gratin -*



CHOCOLATE FONDANT

- with roasted hazelnuts, vanilla ice cream and berries -



MENU 895
WINE PARING 525



Don't forget to let us know about any allergies or special diets.

GRILL

