

NYÅRSMENY



LÖJROM

med yuzucreme, svart tartlette och gräslök



ALMENÄSGRATINERAD HUMMER

med grillad majonnäs



GRILLAD OXFILE

serveras med potatisterrin, rödvinsky,
tryffelbearnaise och grillad
spetskål med purjolöksaska



CHOKLADFONDANT

med brynt smörglass och hjortron



Menypris 1295

Vinpaket 695



NEW YEAR'S EVE



BLEAK ROE

served on black tartlette with yuzu cream and chive



LOBSTER AU GRATIN

with Almänästegel cheese and grilled mayonnaise



GRILLED TENDERLOIN

served with potato terrin, red wine gravy, bearnaise
and grilled cale with leek ashes



CHOCOLATE FONDANT

with browned butter and cloud berries



Menu 1295

Wine pairings 695

GRILL