

# valentine's menu

## étage étage

RÖKT ÄL MED POTATIS OCH FORELLROM "TARTE"  
*SMOKED EEL WITH POTATOES AND TROUT ROE "TARTE"*

VISPAD ANKLEVER MED MARÄNG, KRUSBÄR OCH HAVSSALT  
*WHIPPED FOIE GRAS WITH A MERINGUE, GOOSEBERRY AND SEA SALT*

SALLAD MED LÄTTRÖKT DUVA, KÖRSBÄR OCH LAGRAD PARMESAN  
*SALAD WITH SMOKED MALLARD, CHERRIES AND AGED PARMESAN*

KÄLRABBI MED LAMMINANLÄR, GETYOGHURT, GRAVAD CITRON OCH DILL  
*KOHLRABI WITH LAMB TOPSIDE, YOGURT, PICKLED LEMON AND DILL*

## tryffelpappardelle truffle pappardelle

SMÖRSÅS MED GRILLAD CITRON SAMT PARMIGIANO REGGIANO OCH FÄRSK VINTERTRYFFEL  
*BUTTER SAUCE WITH GRILLED LEMON, PARMIGIANO REGGIANO AND FRESH WINTER TRUFFLES*

## bakad torskrygg baked cod

VINTERNS KÅL, OSTRON OCH CAVIAR  
*WINTER CABBAGE, OYSTERS AND CAVIAR*

## hallondröm raspberry dream

SORBET OCH GELÉ PÅ HALLON MED VITCHOKLADMousse OCH CHAMPAGNESKUM  
*SORBET AND JELLY ON RASPBERRY WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE AND CHAMPAGNE FOAM*

690 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

675 SEK

MENYN SERVERAS ENDAST TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET. VAR GOD MEDDELA EVENTUELLA MATALLERGIER  
*THE MENU IS ONLY SERVED TO ALL GUESTS AT THE TABLE. LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES*