

# valentine's menu

## étage étage

STEKT PLÅTT "CRUMPET" MED SYRAD GRÄDDE OCH LÖJROM FRÅN KALIX  
*CRUMPET WITH SOUR CREAM AND VENDACE ROE FROM KALIX*

TARTELETTE MED HUMMER, DRAGON OCH KALVBRÄSS  
*TARTELETTE WITH LOBSTER, TARRAGON AND SWEETBREAD*

BAKAD ANKLEVERCREME MED PORTVINSREDUKTION  
*BAKED FOIE GRAS CREAM WITH PORT WINE REDUCTION*

SOCKERBRÄND GETOST MED TRYFFELMAJONNÄS OCH FRASIG LÖK  
*CARAMELIZED GOAT CHEESE WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND CRISPY ONION*

## agnolotti agnolotti

SMÖRSÅS PÅ GRILLAD CITRON SAMT CASTELMAGNO OST OCH TRYFFEL  
*BUTTER SAUCE OF GRILLED LEMON WITH CASTELMAGNO CHEESE AND TRUFFLE*

## murkelfärserad vaktel morel filled quail

VELOUTÉ MED GRÖNPEPPAR SAMT STEKT JORDÄRTSKOCKA OCH BAKAT PÄRON  
*VELOUTÉ WITH GREEN PEPPER, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE AND BAKED PEAR*

## 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*