

# valentine's menue

hors d'œuvre  
*hors d'œuvre*

smörstekt hummerstjärt  
*butter fried tail of lobster*

TORKADE TOMATER OCH BRÄNDA BRYSELKÅLSBLAD SAMT HAVGUS 12  
*DRIED TOMATOES AND BROWNEED BRUSSEL SPROUTS WITH HAVGUS CHEESE*

ravioli "naturel"  
*ravioli "naturel"*

ANNA DUTCH OSCIETRACAVIAR OCH CITRON SAMT SMÖRAD BLÅMUSSELBULJONG  
*ANNA DUTCH OSCIETRA CAVIAR WITH LEMON AND BUTTERED MUSSEL BROTH*

hängmörad kalyfilé  
*dry aged fillet of veal*

KALVBRÄSS, FÄRSK VINTERTRYFFEL OCH PICKLADE KANTARELLER, SERVERAS MED SAUCE AROMATIC ANNO 2017  
*SWEETBREAD, FRESH WINTER TRUFFLE AND PICKLED CHANTARELLES, SERVED WITH SAUCE AROMATIC ANNO 2017*

hallon & kokos  
*raspberries & coconut*

MED LÄTTVISPAD GRÄDDE, RÅRÖRDA HALLON SAMT KOKOSSORBÉT  
*WHITH CREAM, MACERATED RASPERRIES AND COCONUT SORBET*

choklad  
*chocolate*

GLASERAD CHOKLADMOSSE MED KÖRSBÄR OCH VARM SALT KARAMELLSÅS  
*GLACED CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRIES AND SALTED CARAMEL SAUCE*

pralin  
*praline*

FRÅN KONDITORIET  
*FROM THE PASTRY*

795 SEK

UTVALDA DRYCKER  
*BEVERAGE PAIRING*

695 SEK

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