

# menu le Réveillon de Saint-Sylvestre

## forellrom *trot roe*

MED KYCKLINGGRÄDDE, KYCKLINGSKINN OCH GRÄSLÖK  
*WITH CHICKENCREAM, CHICKEN SKIN AND CHIVES*

## sotad carpaccio *blackened carpaccio*

KARLJOHAN, SVAMPMAJONNÄS OCH PICKLADE KANTARELLER  
*CEP, MUSHROOM MAYONNAISE AND PICKLED CHANTARELLS*

## caviar *caviar*

GRILLAD PURJOLÖK, POTATIS OCH LIBBSTICKA  
*GRILLED LEEK, POTATOES AND LOVAGE*

## pocherad piggvar *poached turbot*

KRABBULJONG, SENAPSFRO OCH ROTSELLERI  
*CRABSTOCK, MUSTARDSEED AND CELARIAC*

## stekt oxfile *pan fried beef sirloin*

ROSCOFFLÖK, SVARTROT OCH MÄRG  
*ROSCOFF ONIONS, SALSIFY AND MARROW*

## granité *granitas*

BERGAMOTT  
*BERGAMOTT*

## mjolkchocklad *milk chockolate*

MJÖLKCHOCKLADGLASS, HALLONCURD OCH OXSALIS  
*MILK CHOCHOLATE ICECREAM, RASPBERRY CURD AND OXSALIS*

1895 SEK

UTVALDA VINER  
*WINE PAIRING*

795 SEK

GRAND CRU-VINPAKET  
*GRAND CRU WINE PAIRING*

2595 SEK

(MUST BE PRE-ORDERED)

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET  
*NON-ALCOHOLIC PAIRING*

495 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*