

# Nyårssupé med dryckespaket

Hummersallad med krispig fänkål, gurka och ostronmajonäs smaksatt med dill  
*Lobster salad with fennel crudité, cucumber and an oyster emulsion seasoned with dill*

*1 glas Champagne  
Louis Roederer Brut Rosé – Champagne*

Örthalstrad hälleflundra med tryffelstuvad purjolök, brynt smör samt potatiskaka  
smaksatt med almenästegel  
*Herb fried halibut with truffled leek, beurre noisette and potatoe cake flavored with "almnäs tegel"*

*1 glas Auxey-Duresses Chardonnay med påfyllning  
Vincent Girardin – Bourgogne*

Glassbomb fylld med hallon och yoghurtglass, mörkchoklad och champagnemarinerade hallon  
*"Glassbomb" filled with raspberry and yoghurt ice cream, dark chocolate and fresh raspberries marinated in champagne*

*1 glas á 8cl Muscat de Beaum de Venise. Vidal-Fleury – Rhône*

Pris

*Meny 1195:-*

*Dryckespaket 795:-*

*Alkoholfritt Dryckespaket 290:-*

# Vegetarisk nyårssupé med dryckespaket

Picklad gulbeta, rödbetskräm smaksatt med brynt smör, bränd getost och rostade mandlar

*Pickled yellow beetroot, crème of beetroot with browned butter, burned goat cheese and roasted almonds*

1 glas Champagne

*Louis Roederer Brut Rosé – Champagne*

Confiterad portabello med tryffelstuvad rotselleri och krispig ostronskivling

*Portabello confit with truffled celeriac and crispy oyster mushrooms*

1 glas Sandhi Sta Rita Hills Pinot Noir med påfyllning

*Sandhi Wines – Santa Rita Hills*

Glassbomb fylld med hallon och yoghurtglass, mörkchoklad och champagnemarinerade hallon

*"Glassbomb" filled with raspberry and yoghurt ice cream, dark chocolate and fresh raspberries marinated in champagne*

1 glas á 8cl Muscat de Beaum de Venise. Vidal-Fleury – Rhône

Pris

*Meny 1195:-*

*Dryckespaket 795:-*

*Alkoholfritt Dryckespaket 290:-*