

# Nyårsmeny

## Antipasti

### TONNO CRUDO

Sotad tonfisk med tryffel och yuzovinaigrette, gurka, jalapeño, fänkål och brödkrisp  
*Blackened tuna with truffle and yuzo vinaigrette, cucumber, jalapeño, fennel and crispy bread*

— ALTERNATIVT —

### GETOST

Rökt getost med picklad tomat, friterad lök och chiliolja  
*Smoked goat cheese, pickled tomato, onion and chili oil*

## Primi

### RAVIOLI

Hummer och kammusselfylld ravioli, serveras med parmesansabayonne  
*Ravioli stuffed with lobster and scallops, served with parmesan sabayonne*

— ALTERNATIVT —

### AGNOLOTTI

Fylld med svamp och ricotta, serveras med parmesansabayonne  
*Stuffed with mushrooms and ricotta, served with parmesan sabayonne*

## Secondi piatti

### KALVENTRECÔTE

Rostad jordärtskocka, grönkål, bakad grädde och tryffel  
*Rib-eye of veal, Jerusalem artichoke, kale, baked cream and truffle*

— ALTERNATIVT —

### TORSKRYGG

Rostad jordärtskocka, grönkål, bakad grädde och tryffel  
*Loin of cod, Jerusalem artichoke, kale, baked cream and truffle*

— ALTERNATIVT —

### JORDÄRTSKOCKA

Rotstad jordärtskocka, jordärtskockspuré, grönkål, soya och sesamdressing, bakad grädde och tryffel  
*Roasted Jerusalem artichoke, puré of Jerusalem artichoke, kale, soy and sesame dressing, baked cream and truffle*

## Dolci

### VIT CHOKLADBAVAROIS

Inkokta havtorn, havtornssorbet och citronmaräng  
*White chocolate bavarois, sea-buckthorn, sea-buckthorne sorbet and lemon merengue*

MENY 695 KR / PER PERSON  
VINPAKET 395 KR / PER PERSON