

TRADITIONS NYÅRSMENY

Löjromskanapé

**

Halstrade pilgrimsmusslor med syrad fänkål, rostade hasselnötter, champagneskum

**

Bakad Entrecote, pepparotscreme, bakade betor, edamamebönor, tryffelsky, rostad brysselkål

Eller

Röding, säsongens grönsaker, dill-aioli, vitvinsås, löjrom, smörstekt potatis

**

Havtorns panncotta med passionsfrukt, rostade pistagenötter

895:-

VEGETARISK MENY

Kanapé på tångkaviar

**

Bakade rotsellerikuber, syrad fänkål, rostade hasselnötter, champagneskum

**

Tryffelrisotto med svamp och rostad grönkål

**

Havtorns panncotta med passionsfrukt, rostade pistagenötter

795:-

Vänligen meddela i din bokning vilken varmrätt ni önskar eller om ni önskar att äta en vegetarisk meny.

TRADITIONS NEW YEAR'S EVE MENU

Bleakroe snack

**

Scallop, fennel, roasted hazelnuts, champagne foam

**

Entrecôte, baked beets, edamame beans, truffle gravy, roasted brussels sprouts

or

Artic char, seasonal vegetables, dill-aioli, white wine sauce, butter fried potatoes

**

Sea buckthorn panna cotta, passionfruit, roasted pistachios

895:-

VEGETARISK MENY

Seaweed caviar snack

**

Baked celeriac, fennel, hazelnuts, champagne foam

**

Truffle risotto, mushrooms, roasted kale

**

Sea buckthorn panna cotta, passionfruit, roasted pistachios

795:-

Please let us know which main course you would like when making your reservation. If you have any allergies or If you would like the vegetarian menu, please let us know in advance.