

VALENTINES D♡Y

3 RÄTTERS MENY
3 COURSE DINNER

14th February, 2017
from 17:00

495:-

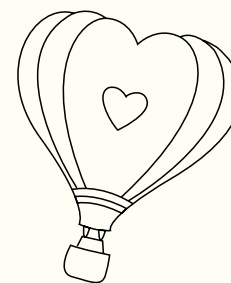
For reservations please dial +46 8 517 353 07
För att boka bord ring +46 8 517 353 07



VALENTINES DAY

3 RÄTTERS MENY

495:-



FÖRÄTTER

MOROT & VIT CAPRIN

Smörkokt morot och egengjord färskost med vit caprin, tapioka smaksatt med ingefära, morot och chili och ett örtcrisp.
Butter poached carrots, our own cottage cheese, goats cheese, tapioca flavored with ginger, carrot and chili, herb baked crust.

2015 Kung Fu Girl, Riesling, Washington State, Usa 130

VILT & PALSTERNACKA

Viltcarpaccio med kräm av palsternacka, grönkålschips, tärnade gulbetor, vinägrette med kallpressad rapsolja, parmesan och schallotenlök.
Game carpaccio with a parsnip cream, cabbage chips, yellow beets and vinaigrette with rapeseed, parmesan and shallots.

2011 Château du Trignon, Gigondas, Rhône, Fra 175

HUVUDRÄTTER

TORSK & BLOMKÅL

Lättrimmad torsk med kroppkaka, syrad grädde, blomkålskräm, bakad kål och brynt smör.
Lightly cured cod with a pork stuffed potato cake, cauliflower cream, baked cabbage, sour cream and browned butter.

2015 Weingut Josef Leitz, Magic Mountain Riesling Trocken, Ger 175

ANKA & PUMPA

Pepparstekt ankbröst med bakad pumpakräm, inlagd pumpa, rostade pumpakärnor samt portsky.
Pepper fried duck breast, pumpkin puree, pickled pumpkin, plums, pumpkin seeds, port sauce.

2015 Cascina Ballarin, Dolcetto d' Alba Pilade, Ita 120

EFTERÄTTER

CHOKLAD & BLODAPELSIN

Chokladganache med variation av blodapelsin, rostade pistaschnötter och brynt smörglass.
Chocolate ganache with a variation of blood orange, roasted pistachios, brown butter ice-cream.

NV Taylors Port, 10 year old tawny, Douro, Prt 110

VIT CHOKLAD & VANILJ

Vit chokladcheesecake med ljummen vanilj -, kanel-, och portpocherade plommon samt vitt chokladsmul.
White chocolate cheesecake with vanilla, cinnamon & port poached plums, white chocolate crumb.

Saracco, Moscato d' Asti, Piemonte, Ita 65

