

Nyårsmeny 2024

Amuse-bouche

Kalixlövrom, kavring, gräddfil, rödlök, citron

Förrätt:

Salma-lax, picklad jordgubbe, wasabi, soja, hummer

Huvudrätt:

Hängmörad ryggbiff, variation på pumpa, pärlök , Café de Paris-smör

Dessert:

Crème brûlée special med 30 månaders lagrad parmesanost, svart tryffel

1195kr per person

Vinpaket: 690kr per person

New Year`s Eve Menu 2024

Amuse-bouche:

Caviar of Kalix, Swedish rye bread, sour cream, red onion, lemon

Starter:

Salma-lax, pickled strawberry, wasabi, soya, lobster

Main course:

Tender sirloin steak, variation on pumkin, onions, Café de Paris butter

Dessert:

Crème brûlée special with 30 month aged parmesan cheese, black truffle

1195 SEK / person

Wine package: 690 SEK / person