

## NYÅRSSUPE´

Amuse bouche:

Kalixløjrom,gräddfil,picklad rödlök,kavring

Förrätt:

Grov tartar på pilgrimsmussla, hummer, inlagd avocado, macadamianötter, jalapenosmajonnäs

Varmrätt:

Sotad flankstek, spetskål,hasselnötter,picklad gulbeta, riven anklever

Dessert:

Crème brûlée, 36 månaders lagrad parmesanost,svart hösttryffel

Price: 1095sek

## VINPAKET 645 kr

Delamote Brut,Le Mesnil Sur Oger, France

Rabel Riesling,Steinhaus 2017

Sonoma county,Zinfandel,Segheisho 2016

Gruner Veltiner Eiswein, Weigut Rabl 2016