

NYÅRSMENY

FÖRRÄTT

Klassisk Toast skagen med smörstekt levainbröd, handskalade räkor toppad med löjrom
195:-

*Mustig Fisk & Skaldjursmarmite med gröna musslor, handskalade räkor,
scampi och lax. Serveras med örtekryddat bröd*
199:-

*Carpaccio på Oxfile med tryffelvinägrett, hyvlad Parmigiano- Reggiano, rostade pinjenötter,
coctailtomater samt färsk basilika*
235:-

VARMRÄTT

*Ört och vitlöksmarinerad Lammytterfile med portvinsås & rouge sås,
rostade primörer samt potatisgratäng*
465:-

*Skinnstekt lättrimmad Hälleflundra med champagnesås, tryffel kryddad sparris,
hummer-rillettes samt pommes duchesse*
465:-

*Cognacsflamberad Tournedos av Oxfile med rostade rotfrukter,
calvadosås samt potatisgratäng*
495:-

*Black Angus Entrecôte med bearnaisesås, getost bakad tomat,
haricots verts & pommes frites*
470:-

NYÅRSSUPÈ

*Klassisk Toast Skagen med smörstekt levainbröd, handskalade räkor,
toppad med löjrom*

*Cognacsflamberad Tournedos av Oxfile med rostade rotfrukter,
calvadosås samt potatisgratäng*

Chokladtryffel cheesecake med färska hallon

Ett glas Philipponnate Royale Réserve Brut Champagne
885:- /p.p

DESSERT

Chokladfondant med glass och bär 135:-

Chokladtryffel cheesecake med färska hallon 119:-

Tiramisu 119:-

NEW YEAR'S MENU

STARTERS

Swedish Toast Skagen with shrimps and whitefish roe

195:-

Fish & Seafood soup with garlicbread

199:-

Fillet of beef Carpaccio

Marinated with truffelbalsamico, fresh basil, sweet cheery tomatoes and italian parmesan

235:-

MAINCOURSE

Herb & garlic marinated fillet of lamb

Served with redwine sauce & portwine sauce and potato gratin

465:-

Halibut with champagne sauce, flavored truffle asparagus, lobster -rilletes and pomme ducheese

465:-

Pepparsteak of beef tenderloin

Served with cognac sauce, roasted vegetables & potato gratin

495:-

Black Angus Entrecotè with bearnaise sauce, goat cheese baked tomato,

haricots verts and french fries

470:-

NEW YEAR'S 3 COURS MENU

Swedish Toast Skagen with shrimps and whitefish roe

Pepparsteak of beef tenderloin

Served with cognac sauce, roasted vegetables & potato gratin

Chocolate truffel cheesecake with fresh raspberries

A Glas Philipponnate Royale Rèserve Brut Champagne

885:- / p.p

DESSERT

Chocolate Fondant with ice cream and berry 135:-

Chocolate truffel cheesecake with fresh raspberries 119:-

Tiramisu 119:-

