

Eriks Midvintermeny 495:-

Hummerbisque med gravad gös och majonnäs smaksatt med sotad kål
Lobster bisque with cured pike-perch and mayonaise flavoured with blackened cabbage

Oxkind Bourguignon med potatispuré, champinjoner, varmrökt fläksida och syltlök
*Beef cheek Bourguignon with potato puree, mushrooms, smoked pork belly
and pearl onions*

Crème Brûlée

Husets champagne

Louis Roederer - Théophile 155:-/795:-

Richard Juhlin - Blanc de blancs 95:- *alkoholfri*

Desserter - Desserts

Bakfickans urval av svenska ostar

1 bit 50:- | 3 bitar 135:-

Bakfickan's selection of Swedish cheeses

Vit chokladparfait med varm nyponsoppa och mandelsmul 95:-

White chocolate parfait with warm rosehip soup and crushed almond cookies

Chokladbavaroise med blåbärs crème, frystorkade blåbär och gräddfilssorbet 135:-

Chocolate bavaroise with blueberry crème, lyophilized blueberries and sour cream sorbet

Crème brûlée 95:-

Bakfickans glass eller sorbet 40:-/kula

Bakfickans ice cream or sorbet

Chokladtryffel från Eriks Gondolen 30:-/st

Chocolate truffle from Eriks Gondolen