



# NYÅRSSUPÉ

## 2014

### DRYCKESPAKET

**CHAMPAGNE, FRANKRIKE**  
NV Taittinger Brut Réserve  
12 cl.

**VENETO, ITALIEN**  
Secco Italian Bubbles Rosé  
Ginevra och Olivia Casa  
Charles Smith Wines  
12 cl.

**LOIRE, FRANKRIKE**  
2012 Sancerre "Les Pierris"  
Domaine Roger Champault  
12 cl.

**BOURGOGNE, FRANKRIKE**  
2009 Chablis Les Vieilles Vignes  
La Chablisienne  
15 cl.

**BAROSSA, AUSTRALIEN**  
2009 Stonewell Shiraz  
Peter Lehmann  
15 cl.

**CHIMAY, BELGIEN**  
Chimay blå, trapistöl  
15 cl.

**PORTO, PORTUGAL**  
2000 Porto Colheita  
Quinta do Portal  
8 cl.

**DRYCKER PRIS PER PERSON 68€**

### MENY

#### APTITRETARE

Liten chèvre chaud med rosmarin  
och tryffelhonung

#### TAPAS

Löjromstoast med smetana,  
rödlök och citron

Tonfisk tataki, sesamfrön och rättika

Ankleverterrine med kanderade  
nötter och balsamico

#### FÖRRÄTT

Smörstekt pilgrimsmussla med  
blomkålspuré, vattenkrasse och  
knaperstekt bacon

#### VARMRÄTT SKALDJUR

Hummerrisotto, grillad scampi,  
äpple, champagne- och vaniljskum

#### CITRUSSORBET

#### FRÅN GRILLEN

Åländsk ryggbiff, portvinssky,  
vintergrönt, krokett fylld med  
mörkocht oxkind och gruyère

#### OST

Chimay Grand Cru, trapistost, serveras  
med fikonmarmelad och rostad brioche

#### LEMONAD

Liten lemonad à la Peter

#### DESSERT

Vaniljbavaroise, chokladkräm,  
hallon och nougatflarn

#### LITEN CHOKLAD OCH KAFFE

J & J's chokladtryffel smaksatt  
med Laphroaig Single Islay Malt  
Kaffe enligt önskemål

**MENYPRIS PER PERSON 88€**

