



NYÅRSSUPÉ

2017

DRYCKESPAKET

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

André Clouet Brut Grande Réserve
12 cl.

HAWKÉ'S BAY, NYA ZEELAND

Supernatural Green Glow
12 cl.

BOURDEAX, FRANKRIKE

Castelnaud de Suduiraut, Sauternes
8 cl.

RUSSIAN RIVER, USA

"La Masía" Chardonnay, Don Miguel Vineyard, Marimar Estate
15 cl.

TOSCANA, ITALIEN

Brunello di Montalcino, Argiano
15 cl.

LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIKE

Maury Vintage 2014, Mas Amiel
8 cl.

RHÔNE, FRANKRIKE

Perrin Muscat Beaumes de Venise
8 cl.

MENYPRIS PER PERSON 92€

DRYCKER PRIS PER PERSON 69€

MENY

APTITRETARE

Gratinerad grön mussla
med chili och schalottenlöksvinägrett

SKALDJUR

Hummertartar med äpple
och pepparrot, serveras med
boxholmscrème och surdegscrostini

FÖRRÄTT

Ankleverterrin med puré på granny
smith äpple, örtskott och rostad brioche

VARMRÄTT FISK

Smörstekt bergtunga med halstrad
pilgrimsmussla, persiljemixad musselbuljong,
rostad bacon, crostini och pumpacrème

CHAMPAGNESORBET MED GRANNAS ÄPPLE

FRÅN GRILLEN

Helstekt åländsk oxfilé
med friterad brieost, madeirasky,
variation på lök (brynt lökcrème, syrad lök)
och tryffelsmaksatt potatispuré

OST

St. Agur med fröknäcke,
marmelad gjord på choklad
och vinbär samt macadamianötter

LEMONAD

Joels Lemlandslemonade

DESSERT

Smörstekt sockerkaka med
passionsfruktssorbet, hallongelé och maräng

LITEN CHOKLAD OCH KAFFE

Indigos chocolate chip och
kaffe eller te enligt önskemål

