

NYÅRSSUPÉ

2018

DRYCKESPAKET

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

Billecart-Salmon Brut Réserve
10 cl.

YAKIMA VALLEY, WASHINGTON STATE, USA

K Art den Hoed Viognier
Charles Smith Wines of Substance
12 cl.

BOURGOGNE, FRANKRIKE

Bourgogne Pinot Noir,
Maison Camille Giroud
12 cl.

LOIRE, FRANKRIKE

Blanc Fume de Pouilly,
Didier Dagueneau
15 cl.

BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

Old Garden Mourvèdre, Hewitson
15 cl.

LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIKE

Maury Vintage, Mas Amiel
8 cl.

PIEMONTE, ITALIEN

Fontanafredda Moncucco,
Moscato d'Asti DOCG
8 cl.

MENYPRIS PER PERSON 92€

DRYCKER PRIS PER PERSON 69€

MENY

APTITRETARE

Ostron Fin de Claire
med äppel och schalottenlöksvinägrett

FÖRRÄTT

Vaniljgravad lax med svartbröds-
smulor, senap- och dillinlagdgurka
samt brynt skaldjur- och krassesmör

FÖRRÄTT

Lättgrillad ibericogris med
friterad ostronskivling, picklade
kantareller, lökmajonnäs och riven tryffel

VARMRÄTT FISK

Smörstekt hälleflundra och
kycklingconsomme med tomat,
citrontimjan och tapioka
samt kålpuré smaksatt med gräddfil

CHAMPAGNESORBET OCH FLÄDERSHOT

FRÅN GRILLEN

Helgrillad ryggbiff med rödvinssky,
anklevercrème, buljongpicklad
rotselleri och rotselleripuré

OST

Sörmlands ädel med chokladbrioche,
smulad valnöt och päronsorbet

LEMONAD

Oskars limoncello

DESSERT

Björksavsglass, maräng med björksirap,
flädermousse, flädersirap och vitchokladkrisp

SÖTT OCH KAFFE

Julias hallonmacarons och
kaffe eller te enligt önskemål