NYÅRSSUPÉ
2026

DRYCKESPAKET

CHAMPAGNE, FRANKRIKE
Charles Heidsieck,
NV Brut Réserve
12 cl.

BOURGOGNE, FRANKRIKE
Domaine William Fèvre,
Chablis
12 cl.

RIOJA, SPANIEN
Telmo Rodríguez,
Corriente Bueno de Diario
12 cl.

RUSSIAN RIVER VALLEY, USA
Marimar Estate,
Acero Chardonnay
15 cl.

RHÔNE, FRANKRIKE
Famille Perrin,
Les Sinards Châteauneuf-du-Pape
15 cl.

MOSEL, TYSKLAND
Weingut Max Ferdinand Richter,
Mülheimer Sonnenlay Riesling
Kabinett Feinherb
12 cl.

PIEMONTE, ITALIEN
Massolino,
Moscato d'Asti DOCG
8 cl.

MENYPRIS PER PERSON 98€
DRYCKER PRIS PER PERSON 79€

MENY

APTITRETARE
Löjromsstrut med crème fraiche och rödlök

FÖRRÄTT
Hummer- och räkskagen med tomat,
lime, riven pepparrot och friterat flatbread

FÖRRÄTT
Stekt Ibericofilé med rotselleripuré,
sherryvinägermarinerade äppel, svart
vitlöksemulsion, rostade hasselnötter
och friterad salvia

VARMRÄTT FISK
Skaldjursrisotto med räkor, vongolemusslor,
grillad gambas, smörstekt pilgrimsmussla,
sparris, champagneskum och gräslöksolja

MUNRENSARE
Citron- och basilikasorbet

FRÅN GRILLEN
Helgrillad och lågtempererad åländsk oxfilé
med vispat ankleversmör, madeirasky, gröna
bönor och tryffelsmaksatt mandelpotatispuré

OST
Getost från Wätterosgård med rosmarin-
och äppelkompott samt Indigos fröknäcke

LEMONAD
Déborahs havtorn- och granskottslemonad

DESSERT
Halloncremeux, vaniljkräm, yuzu- och
halloncoulis, vitchokladcrisp, champangnegelé
och rostad mandel

SÖTT OCH KAFFE
Julias lyckokaka