



# BUBBELSUPÉ

## 10 & 11 MAJ 2024

### DRYCKESPAKET

#### CHAMPAGNE, FRANKRIKE

Charles Heidsieck Réserve Brut  
12 cl.

#### VENETO, ITALIEN

Corvezzo Prosecco  
Conegliano Valdobbiadene Brut  
12 cl.

#### ENGLAND

Nyetimber Classic Cuvee  
12 cl.

#### CHAMPAGNE, FRANKRIKE

André Clouet, Brut Grande Réserve  
12 cl.

#### KATALONIEN, SPANIEN

Pere Ventura Brut Reserva Cava  
12 cl.

#### PIEMONTE, ITALIEN

Marenco Asti Dolce  
12 cl.

**MENYPRIS PER PERSON 75€**  
**DRYCKER PRIS PER PERSON 59€**

### MENY

#### APTITRETARE

Gratinerat ostron med sparris,  
hollandaise och bacon

#### FÖRRÄTT

Friterad minimozzarella med  
skogschampinjoner, ugnsbakad  
körsbärstomat och fattigmanstryffel

#### VARMRÄTT FISK

Smörstekta åländska abborrfiléer  
med kräfhollandaise, grillad sparris  
och vårens primörer

#### FRÅN GRILLEN

Stekt franskt ankbröst med hallon-  
och vinägersky, salviasmör, rostad  
morotspuré och grillad sötpotatis

#### OST

Friterad Mattas Malou med friterad  
persilja och morotsmarmelad

#### SORBET

Liten champagnesorbet

#### DESSERT

Blondie, kladdkaka med vit choklad,  
serveras med vaniljmarinerad persika,  
citronmousse och rostad mandel

