



# NYÅRSSUPÉ

## 2023

### DRYCKESPAKET

#### ALSACE, FRANKRIKE

2020 Arthur Metz Brut Millésimé,  
Crémant d'Alsace  
12 cl.

#### CHAMPAGNE, FRANKRIKE

Charles Heidsieck Réserve Brut  
12 cl.

#### BOURDEAUX, FRANKRIKE

2017 Castelnau de Suduiraut,  
Sauternes  
8 cl.

#### BOURGOGNE, FRANKRIKE

2020 William Fevre Chablis  
15 cl.

#### PUENTE ALTO, MAIPO VALLEY, CHILE

2020 Don Melchor Cabernet  
Sauvignon  
15 cl.

#### LOIRE, FRANKRIKE

2022 Domaine du Pré Semelé  
Sancerre Blanc  
8 cl.

#### PIEMONTE, ITALIEN

2020 Michele Chiarlo Nivole  
Moscato d'Asti 8 cl.

**MENYPRIS PER PERSON 92€**  
**DRYCKER PRIS PER PERSON 74€**

### MENY

#### APTITRETARE

Grillad grön mussla med strössel av  
rostad chorizo, syrad lök och cheddarskum

#### FÖRRÄTT

Råraka med finsk löjrom, finhackad  
röd- och gräslök, vispad crème fraiche  
och citronpärlor

#### FÖRRÄTT

Ankleverpralin med rostade  
macadamianötter, sauternesgelé  
och rostad brioche

#### VARMRÄTT FISK

Krämig skaldjursrisotto med hummer och  
kräftstjärtar, serveras med friterad  
vannameiräka, picklad fänkål och  
parmesanchips

#### MUNRENSARE

Lime- och myntasorbet

#### FRÅN GRILLEN

Grillad åländsk oxfilé med salviasky,  
svarttryffelsmör, smörbrynta bönor,  
friterad svartrot och liten potatiskaka

#### OST

Eldad vit Caprin med fikonsorbet,  
berusade sultanrussin och baconströssel

#### LEMONAD

Ginspetsad äppellemonad

#### DESSERT

Glass au four med hallon och citron,  
citronrulltårta, hallonglass och italiensk  
maräng

#### SÖTT OCH KAFFE

Mörk chokladtryffel  
smaksatt med fatlagrad rom

