



NYÅRSSUPÉ

2025

DRYCKESPAKET

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

NV André Clouet
Brut Grande Réserve
12 cl.

CHABLIS, FRANKRIKE

2021 La Chablisienne
Chablis les Vénérables
12 cl.

LOS CARNEROS, USA

2021 Black Stallion
Pinot Noir
12 cl.

KAMPTAL, ÖSTERRIKE

2024 Schloss Gobelsburg,
Grüner Veltliner Langenlois
15 cl.

LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKRIKE

2020 Domaine de Montcalmès Rouge
15 cl.

BOURDEAUX, FRANKRIKE

2022 Castelnau de Suduiraut Sauternes
Château Suduiraut
8 cl.

SICILIEN, ITALIEN

2023 Kabir
Moscato di Pantelleria DOC
Donnafugata
8 cl.

MENYPRIS PER PERSON 95€
DRYCKER PRIS PER PERSON 78€

MENY

APTITRETARE

Saffrans arancini med
tryffelpecorino och rödlöksgelé

FÖRRÄTT

Hummerravioli,
burrataskum och pangrattato

FÖRRÄTT

Lättrökt franskt ankbröst med
rödvinskottakörsbär och morotskräm

VARMRÄTT FISK

Stekt rödingfilé med champagnesås,
picklad fänkål och mandelpotatispuré

MUNRENSARE

Apelsin- och Camparisorbet

FRÅN GRILLEN

Grillad finsk ryggbiff med
rödvinssås, eldad minimorot och palsternacka

OST

Friterad camembert med
ljummen hjortronsylt och friterad persilja

LEMONAD

Déborahs lemonadshot på
melonvodka, mandarin och mynta

DESSERT

Malibu- och vaniljmarinerad grillad
ananas med piña coladaglass och
kokoscrumble

SÖTT OCH KAFFE

Camillas chokladpralin
smaksatt med päroncognac

