2027

NYÅRSAFTON

Villa Romana

Odenplan

AMUSE BOUCHE

LÖJROMCHIPS

Husets potatischips på bakpotatis med vispad smetana, löjrom, rödlök, gräslök, och dill

House potato chips on baked potatoes with whipped sour cream, salmon roe, red onion, chives, and dill

FÖRÄTT

KAMMUSSLA

Halstrad dykfångad kammussla med brynt smör, jordärtskockspuré och svart vintertryffel

Seared dive-caught scallop with beurre noisette, jerusalem artichoke purée and black winter truffle

VARMRÄTT

DOVHJORT

Svensk dovhjortsfilé med Amarone-reduktion, smörpocherade vintermorötter och rosmarinbakad potatiskaka

Swedish fallow deer fillet with Amarone reduction, butter-poached winter carrots and rosemary-baked potato cake

HÄLLEFLUNDRA

Hälleflundra med champagnesmörsås, löjrom, forellrom, gräslök, dillolja samt kräftpotatis med rödlök, kallpressad olivolja och citronsmör

Halibut with Champagne butter sauce, bleak roe, trout roe, chives, dill oil, and crayfish potatoes with red onion, cold-pressed olive oil, and lemon butter

DESSERT

CHOKLADLAVACAKE

Mörk chokladlava-cake på belgisk kvalitetschoklad med krispig nötknäck

Dark chocolate lava cake made with Belgian premium chocolate, served with crispy nut brittle

995

