2027

NYÅRSAFTON

Villa Romana

Kungsholmen

FÖRRÄTT

SKAGEN

Smörbrynt briochetoast med handskalade smögenräkor, kräftstjärtar, majonnäs, pepparrot, dill, hummerolja och löjrom

Butter-fried brioche with hand-peeled prawns from Smoegen, crayfish tails, mayonnaise, horseradish, dill, lobster oil and vendace roe

VARMRÄTT

OXFILÉ

Grillad oxfilé med Amaronesås, smörstekta späda kantareller, potatiskaka med vitlök och rosmarin samt vinterörter

Grilled beef tenderloin with Amarone sauce, butter-fried young chanterelles, potato cake with garlic and rosemary, and winter herbs

HÄLLEFLUNDRA

Hälleflundra med Sandefjordsås, löjrom, gräslök, dill, vintermorötter och kokt färskpotatis

Halibut with Champagne butter sauce, trout roe, vendace roe, chives, dill, winter carrots and boiled potatoes

RISOTTO

Carnarolirisotto med svart tryffelcrème, svampbuljong, skogssvamp och 36 månaders lagrad Parmigiano Reggiano

Carnaroli risotto with black truffle cream, mushroom broth, wild mushrooms and 36-month-aged Parmigiano Reggiano

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

895

