HORNSGATAN

NYÅRSSUPÉ 2026

CHAMPAGNE & OSTRON

Ett glas Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs · Två ostron

225 kr

FÖRRÄTT

Välj mellan

Råbiff & färsk tryffel

Smörstekt brioche, brynt tryffelsmör, frisésallad & riven parmesan

eller

Hummersoppa med kräftstjärtar

Saffran, rostad purjolök, morot & fiskrom

VARMRÄTT

Välj mellan

Oxfilé & rökt benmärg

Örtbakad potatismillefeuille, rostad lök
fylld med anklever & fyllig rödvinssky

eller

Pannstekt kummel & skaldjur

Räkor, pilgrimsmussla, Café de Paris-sås, aioli & smörslungad potatis

DESSERT

Choklad, vanilj & hallon

Chokladmousse, len vaniljganache,
karamelliserade hasselnötter & ingefärskolasås

Vegetarisk meny finns på baksidan.

TIDIG SITTNING	SEN SITTNING
595 kr	695 kr

HORNSGATAN

NYÅRSSUPÉ 2026

VEGETARISK MENY

FÖRRÄTT

Confiterad kungsmussling & parmesan

Krämig äggula, rostade pinjenötter & riven parmesan

VARMRÄTT

Stekt aubergine & tahini

Len tahinisås, krispiga kikärter & rostad fetaost

DESSERT

Choklad, vanilj & hallon

Chokladmousse, len vaniljganache,
karamelliserade hasselnötter & ingefärskolasås

Den vegetariska menyn serveras i sin helhet och kan
inte kombineras med rätter från den ordinarie menyn.

TIDIG SITTNING	SEN SITTNING
595 kr	695 kr

HORNSGATAN

NEW YEAR'S EVE 2026

CHAMPAGNE & OYSTERS

A glass of Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs · Two oysters

225 kr

STARTER

Choose between

Steak tartare & fresh truffle

Butter-fried brioche, browned truffle butter, frisée & grated Parmesan

or

Lobster soup with crayfish tails

Saffron, roasted leek, carrot & fish roe

MAIN COURSE

Choose between

Beef fillet & smoked bone marrow

Herb-baked potato millefeuille, roasted onion
filled with duck liver & rich red wine jus

or

Pan-fried hake & shellfish

Prawns, scallop, Café de Paris sauce, aioli & butter-tossed potatoes

DESSERT

Chocolate, vanilla & raspberry

Chocolate mousse, smooth vanilla ganache,
caramelised hazelnuts & ginger caramel sauce

Vegetarian menu on the reverse.

EARLY SEATING	LATE SEATING
595 kr	695 kr

HORNSGATAN

NEW YEAR'S EVE 2026

VEGETARIAN MENU

STARTER

Confit king oyster mushroom & Parmesan

Creamy egg yolk, toasted pine nuts & grated Parmesan

MAIN COURSE

Pan-fried aubergine & tahini

Smooth tahini sauce, crispy chickpeas & roasted feta

DESSERT

Chocolate, vanilla & raspberry

Chocolate mousse, smooth vanilla ganache,
caramelised hazelnuts & ginger caramel sauce

The vegetarian menu is served in its entirety and
cannot be combined with dishes from the main menu.

EARLY SEATING	LATE SEATING
595 kr	695 kr