

Nyårsmeny

2026

AMUSE-BOUCHE

Kalixlöjrom, kavring, gräddfil, rödlök, citron

FÖRRÄTT

Hummer, hummerkräm, hummersås, röda grönsaker, picklad vitlök

HUVUDRÄTT

Hängmörad ryggbiff, café de Parissmör, rödvinssås, variation på svamp, potatisterrin

DESSERT

Crème Brulee med 24 månaders lagrad parmesanost, svart råIVEN tryffel

1295 sek / person

Vinpaket 700 sek / person