



# **NYÅRSMIDDAG TIDIG 2018** **KÖKET VÅNING 25 17:00**

**H  
I  
M  
L  
E  
N**

## **MENY/ MENU**

### **Amuse Bouche**

Amuse bouche

### **Tartar på sotad, lättgravad lax med forellrom, kavringkrutonger, dillcrème och pepparrot**

Tartare of blackened salmon with troutroe, croutons, dill cream and horse radish

### **Tournedos Rossini med anklever och tryffelsky**

Tournedos Rossini with foie gras and truffle jus

### **Utvalda ostar**

Selected cheeses

### **Svartvinbärsbavaroise med persika, vit choklad och citronglass**

Black currant bavaroise with peach, white chocolate and lemon Ice cream

*MENY/MENU 995 kr*

*VIN/WINE 675 kr*

### **Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost**

Please let us know if you have any allergies