

NYÅRSMIDDAG 2018
GRILL&COCKTAIL VÅNING 26
SAMT KÖKET VÅNING 25 21:00

**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

Oeuf en cocotte med hummer, riven västerbotten och hummerbisque

Ouef en cocotte with lobster, grated "västerbotten" cheese and lobster bisque

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 1295 kr

VIN/WINE 675 kr

Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost

Please let us know if you have any allergies

H
I
M
L
E
N