

# NYÅRSMENY 2022

## AMUSE BOUCHÉ

*TVå olika ostron.*

*Ostron med Mignonett med Champagne; svart kaviar toppat med fingerlime.  
Ostron rockefella: gratinerat ostron med stuvadspenat och holländaisesås och örter.*

## FÖRRÄTT

*Smörstekt kungskrabba med pâte à choux och emulsion på brunkrabba, citrus caviar,  
gräslöksskum och havskräftkorv*

## VARMRÄTT

*Älgtohawk med svampcroketter, hjortronsalt, smörstektsvamp, svartvinbärs sky,  
lingonkräm med brynt smör*

## DESSERT

*Mandelkaka med varm karamellchokladskum, filmjökkssorbet, myltade hjortron,  
kanderade mandlar och karl-johansvampsnö med vildris*

## VEGANSK MENY

### AMUSE BOUCHÉ

*Avokado, syrlig gräslökskräm, fingerlime, krispiga potatiskuddar, havreyoghurt, tongkaviar,  
finhackad rödlök, gräslök och friterad lök*

### FÖRRÄTT

*Svampportellini med rostad svampbuljong, vintertryffel, rostad  
jordärtskocka och riven mandel*

### VARMRÄTT

*Rostad blomkål, buljong på yuzu och morot, tempurafriterad  
grönkål, sötpotatis gyoza och rostade pumpafrön*

### DESSERT

*Citrontartelette med jordgubbssorbet och marinerade jordgubbar, kikärtsmaräng,  
yuzu och chokladkräm, crumble på hasselnötter och puffat havre*

*Supé: 987 kr/person*

## GOTT NYTT ÅR!