

NYÅRSSUPÉ

VEGANSK



•

AMUSE BOUCHE

Surdegssstuile med lime och chilimarinerad, avokado, semitorkad rädisa, potatisnystan, havreyoghurt, tongkaviar, finhackad rödlök, gräslök samt friterad schalottenlök.

•

FÖRRÄTT

Tomattortellini, fläderpicklade tomater, tomatiskum, rökta rivna mandlar samt syrad tomatiskum

•

VARMRÄTT

Rostad lila blomkål med tryffelkroetter, umamisås på vegansk rödvin, rostade hasselnötter, kålrabbiknyten med kantareller, riven färsk vintertryffel, hasselbackspotatis på mandelpotatis, tongkaviar samt gräslök.

•

DESSERT

Pistagepavlova med rostad persika, hallon och agavesirap.

•

Supé: 1198 kr/person

TAGE