

# ANI MO.

## SNACKS

Ostron, pepparrotsgrädde, dill och gurka  
*Oysters, horseradish cream, dill and cucumber*

Churros, parmesan, harissakaramell, smörgåskrasse  
*Churros, parmesan, harissasirup, cress*

DRYCKESFÖRSLAG: MV, Brut Réserve, Charles Heidsieck, Champagne

## FÖRRÄTT/STARTERS

Grön gazpacho med kallrökt hälleflundra, avokado, färskost, kaffir lime och jalapeño  
*Green gazpacho with cold smoked halibut, avocado, creme cheese, kaffir lime and jalapeño*

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Grüner Veltliner, Kein Name, Niederösterreich

## VARMRÄTT/MAIN COURSES

Sotad Oxfilé med bakad rotselleri och kål, syrlig körsbärskompott,  
vintertryffel och madeirasky med grönpeppar och ankleversmör  
*Seared Beef Tenderloin with baked celeriac and cabbage, acidic cherry compote,  
winter truffle and madeira jus with green peppercorn and foie gras butter*

DRYCKESFÖRSLAG: 2017, Estate reserve red, Glenelly, Stellenbosch

eller/or

Hummerfärserad Piggvar med brandade, ragu på gravad tomat, mandel och röda vinbär,  
vitvinsås med rostad nori, shiso och röd chili  
*Turbot filled with lobster, brandade, ragu with cured tomato, almonds and red current,  
white wine sauce with roasted nori, shio and red chili*

DRYCKESFÖRSLAG: 2022, Côtes du Jura Chardonnay, Rijckaert, Jura

*Vegetariskt alternativ/Vegetarian option:*

Arancini med blomkål och gul curry, harissarostad aubergine, myntapicklad gurka,  
turkisk yoghurt och pistagedukkah  
*Arancini with cauliflower and yellow curry, harissa roasted aubergine, cucumber pickled in mint,  
Turkish yoghurt and pistachio dukkah*

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Kirchenpfad Riesling Kabinett, Leitz, Rheingau

## DESSERT

Rårörda svartvinbär med enbärshonung, citroncurd, earl grey och färskostparfait  
*Black currant with juniper honey, lemon curd, earl grey and cream cheese parfait*

DRYCKESFÖRSLAG: 2021, Beerenauslese Cuvée, Kracher, Neusiedlersee

Mat: 870:- per person  
Dryckespaket: 690:- per person

