

# GRANDESSE

International Flavours

## SHARING-MENU 795 P/P

OMGÅNG 1

### Crispy sweet potato

*Sötpotatis, Chili-aioli, Marcona-mandel, Rökig Idiazabal-getost, Citron*

### Basque Seafood Bowl

*Hjälmusslor, Grillade räkor, Bläckfisk, Musslor, Tomat, aioli,  
Grillat Levainbröd*

The Grape Collective - *Riesling, Rheingau, Germany*

OMGÅNG 2

### Dry Aged Sirloin

*Grillad hängmörad ryggbiff, Örtsmör, Bourbonlökkompott*

### Rosemary Salt Fries

*Pommes frites, Rosmarinsalt, Tryffel- och lökdipp*

### Grilled Peach

*Serrano, Persika, Mozzarellakräm, Marcona mandlar*

### Gochujang fried chicken

*Friterad kyckling, Vitlök Gochujang-sås, Vårlök*

Azares, Petit Verdot - *Syrah, DO La Mancha, Spain*

OMGÅNG 3

Miso Crème Brûlée

Yuzu Gel, Sesame

Te/Kaffe serveras med dessert!

Moscato d'asti - *Piemonte, Italy*

## Vinparning Standard

2 Glas 296

3 Glas 395

## Vinparning Exklusiv 3 glas – 695 kr

*Vår sommelier handplockar några av våra finaste  
viner utifrån sin expertis i förhållande till era  
menyval, men även till era önskemål.*

## THREE COURSE DINNER 895 P/P

### Välkomstdrink

*Champagne*

### Förrätt

#### Seared Tuna

*Flamberad Tonfisk, Ponzu, Jalapeño. Apelsin. Sesam*

Chapelle Royale Chablis - *Bourgogne, France*

### Huvudrätt (välj en)

#### Arctic Char & Sweet Potato

*Röding, Citrussås, Dill, Tångcaviar, serveras med Crispy Sweet Potato*

#### Dry Aged Sirloin & Rosemary Salt Fries

*Grillad hängmörad ryggbiff med örtsmörssmör och bourbonlök,  
serveras med Rosemary Salt Fries*

#### Crispy Jerusalem Artichokes - Truffle & Roe J

*Jordärtskocka med tryffelsmetana, picklad schalottenlök, stenbitsrom och  
parmesan, serveras med Spring Tomato Sallad*

J Vineyards - *California Pinot Noir*

### Dessert

#### Basque Cheesecake - Dulce & Honeycomb

Te/Kaffe serveras med dessert!

Moscato d'asti - *Piemonte, Italy*

## Vinparning Premium

2 Glas 368

3 Glas 550