



NYÅRSSUPÉ 2025

SNACKS

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

Löjrom, smetana, fläder och picklad schalottenlök
Bleak roe, sour cream, elderflower and pickled shallots

Pâte à choux, parmesan, tryffel och sherry
Pâte à choux, parmesan, truffles and sherry

FÖRRÄTTER/STARTERS

Tonfisk tataki med röd curry, blodgrape, rostade macadamianötter,
ingefära, vit soja och kokos
*Tuna tataki with red curry, grapefruit, roasted macadamia nuts,
ginger, white soy and coconut*

Sotad hummer med stuvad majs och svart trumpetsvamp,
rostad mandel, hummerhollandaise, dragon och gochugaru
*Torched lobster with creamed corn and black trumpet mushroom,
roasted almond, lobster hollandaise, tarragon and gochugaru*

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Sotad Oxfilé med friterad rotselleri, ragu på vintergrönsaker, miso,
rostad fikonblad och tryffelsky
*Seared Beef tenderloin, with fried celeriac, mushroom kale,
miso roasted fig leaf and truffle jus*

DESSERT

Blåbär med varm mandelkaka, brynt smörkola och yuzu
Blueberries with warm almond cake, browned butter caramel and yuzu

Mat: 1695:- per person