



MENY ALLA HJÄRTANS DAG 2026

SNACKS

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

Råraka, löjrom, västerbottenost och picklad fläder
Hashbrown, vendace roe, västerbotten cheese and pickled elderflower

DRYCKESFÖRSLAG: MV, Brut Réserve, Charles Heidsieck, Champagne

FÖRRÄTT/STARTERS

Tartar på oxen **eller** saltbakad beta med picklad grön tomat,
tabasco, färskostmajo, ramslöskapris och grillad våffla
*Beef **or** beetroot tartar with pickled green tomatoes and tabasco,
cream cheese mayo, ramson capers, grilled waffle*

DRYCKESFÖRSLAG: 2024, Les Moulins Saumur Rouge, Domaine Guiberteau

VARMRÄTT/MAIN COURSES

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

DRYCKESFÖRSLAG: 2022, Langhe Nebbiolo Il Ciabot, Guiseppe Traversa

eller/or

Bakad Torskrygg med brandade samt velouté på blåmussla,
inkokt kronärtskocka, jalapeno och bergamott
*Baked Turbot with brandade and blue mussle velouté
barigoule artichoke, jalapeno and bergamott*

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Seghesio Chardonnay, Seghesio Family Vineyards, Sonoma

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

Mörk choklad med kokossorbet, toska och passionsfrukt
Dark choklad with coconut sorbet, salted toffee and passionfruit

DRYCKESFÖRSLAG: 2020, Château La Rame Tradition, Château La Rame, Sainte-Croix-du-Mont

Mat: 890:- per person
Dryckespaket: 690:- per person

