

LÄGENHETEN

By Animo

Januari 2025

SNACKS

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

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

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

DRYCKESFÖRSLAG: 2015, Millésime 1:er Cru, Lacourte Godbillon

FÖRRÄTTER/STARTERS

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

DRYCKESFÖRSLAG: 2022, Zeltinger Himmelreich Kabinett, Markus Molitor

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, taraggon and gochugaru*

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, El Pacto del Alto Najerilla Blanco, Bodegas y Viñedos El Pacto, Rioja

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Sotad Oxfile med ragu på vintergrönsaker, miso, rostade fikonblad och vintertryffel
Seared Beef tenderloin with mushroom, kale, miso, roasted fig leaf and winter truffle

DRYCKESFÖRSLAG: 2022, Langhe Nebbiolo Il Ciabot, Guiseppe Traversa

eller/or

Bakad Piggvar med inkokt kronärtskocka, blåmusselvelouté, jalapeno och bergamott
Baked Cod with barigoule artichoke, blue mussle velouté, jalapeno and bergamott

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

DESSERT

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

DRYCKESFÖRSLAG: 2021, Katinka Late Harvest, Patricius, Tokaj

Mat: 1550:- per person

Dryckespaket: 900:- per person*

**Dryckespaketet kan komma att ändras inför ert besök, aktuellt pris anges på plats.*