

LÄGENHETEN

By Animo

Mars 2026

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, västerbottenost, syrat äpple och fänkål
Pâte à choux, västerbotten cheese, apple and fennel

DRYCKESFÖRSLAG: 2015, Millésime Premier Cru, Lacourte Godbillon

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

DRYCKESFÖRSLAG: 2010, Riesling sur lie, Querbach

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

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Kalvrygg med spritärtor, kapris och smörad spenat samt camembert och vintertryffel
Veal entrecôte with green peas, capers, buttered spinach, camembert and winter truffles

DRYCKESFÖRSLAG: 2022, Langhe Nebbiolo Il Ciabot, Guiseppe Traversa

eller/or

Bakad Piggvar med inkokt kronärtskocka, blåmusselvelouté, jalapeno och bergamott
Baked Turbot 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