ANIMO.

NYÅRSSUPÉ 2026

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

Påte à choux, västerbottenost, syrat äpple och vintertryffel
Påte à choux, västerbotten cheese, apple and winter truffle

FÖRRÄTTER/STARTERS

Citrusgravad kammussla med kallrökt grädde, rostad cashewnöt,
iskall avokado, citrongräs och grön curry
Citrus cured scallop with cold smoked cream, roasted cashewnut,
ice cold avocado, lemongrass and green curry

***

Bakad piggvar med blomkål och krispigt ris, vitvinssås,
krabbsmör, saffran och röd chili
Baked turbot with cauliflower, crispy rice, white wine sauce,
crab butter, saffron and red chili

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Pepparstekt oxfilé ”black and white” med karamelliserad kål och svamp,
madeirasky, kycklinggrädde, grillad miso och kyndel
Pepper crusted beef tenderloin ”black and white” with caramelized cabbage and mushrooms,
madeira jus, chicken cream, grilled miso and savory

DESSERT

Rårörda svartvinbär med punschglass och lemoncurd,
rostad mandelmassa och grön kardemumma
Black currants with Swedish punsch ice cream and lemon curd,
toasted almonds and green cardamom

Mat: 1695:- per person