

JULMENY

KVÄLLSSERVERING

Förstasidan

VARMT VÄLKOMNANDE

Chef Patas äppelglögg.

Anklever - verjus - stjärnanis

NORDISKA SMAKER

Nordisk sikrom - dill-smetana - blini.

Havsöring-rom - pepparrot - citron - krustad.

Sill - havtorn - pumpafrö - kavring.

Baerii Caviar-Almnäs tegel - verbena - petit choux.

TYRESÖ ÄGG

Äggkräm - löjrom - brynt smör - ansjovis - gräslök.

RÖKT OCH ELDAT

Kallskuret från svenska bönder.

Pastrami på ren från Norrlands vilt.

Eldad gravad fjällröding - dillolja - syrad kåljuice - senapsfrön.



QUALITY CAVIAR STOCKHOLM

Allergier - fråga peronalen



JULMENY

KVÄLLSSERVERING

Andrasidan

FRÅN STÖRFARMEN

Vedeldad ångad stör - champagnesås - caviar - gröna ärtor -
senap - brysselkål - muskotnöt.

LAND OCH HAV

Nattbakad gris från Rocklunda gård - ingefära - hummer -
röd endive - nejlika - grissky.

DESSERT OCH PRALIN SIGNERAD SEBASTIAN PETTERSSON

Pralin på - citron - vit choklad - caviar.
Vanilj och tonka mousse - apelsinsorbet - pepparkaks-crum.

.....

Pris kvällstid **2 250 pp** inklusive moms.



QUALITY CAVIAR STOCKHOLM

Allergier - fråga peronalen

