



MENY 1

Handgjord Löjrom från Kalix / Artisan Bleak Roe from Kalix

Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök, citronkräm och krispig potatis
Served with sour cream, red onion, chives, lemon crème and crispy potatoes

Pocherad Hälleflundra med Champagnesås, spenat och forellrom

Poached Halibut with Champagne sauce, spinach and trout roe

Mandelkaka med vallmo, lemon curd, blåbärssorbet samt bränd maräng

Almond cake with poppy seed, lemon curd, blueberry sorbet and burnt meringue

1295/pp

VINPAKETNo1 / WINE PAIRING

NV Champagne Charles Heidsieck
2024 Paul Chavy Bourgogne Blanc
2021 Kracher Cuvée Beerenauslese

750/pp

VIN PAKET No2 / WINE PAIRING

2018 Champagne Pol Roger Vintage
2024 Les Heritieres du Comtes Lafon, Macon Milly Clos Four
2021 Kracher Cuvée Beerenauslese

995/pp

Vi skräddarsyr era önskemål vid förfrågan.
We tailor your wishes upon request.



MENY 2

Kräftsoppa med mousseline på Piggvar samt forellrom

Crayfish soup with Turbot mousseline and trout roe

Grillad Piggvarsfilé med kantareller, ärtor, potatispuré och Madeirasås

*Grilled fillet of Turbot with chantarelle, green peas,
potato purée and Madeira sauce*

Chokladmousse med hallonsorbet, färska hallon samt smulad sirapskaka

Chocolate mousse with raspberry sorbet, fresh raspberries and caramel biscuit crunch

1395/pp

VINPAKET No1 / WINE PAIRING

NV Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve

2024 Paul Chavy Bourgogne Blanc

MV Churchill's 20y Tawny

750/pp

VIN PAKET No2 / WINE PAIRING

NV Champagne Moussé Fils, Eugene perpétuelle

2024 Buisson Battault Vieilles Vigne Meursault

NV Egly-Ouriet Ratafia

995/pp

Vi skräddarsyr era önskemål vid förfrågan.

We tailor your wishes upon request.