

VALENTINES 4-COURSE

DRINK PAIRINGS

CRÉMANT DE BOURGOGNE
(CHARDONNAY)**Aptitretare****Money Bags**

Krispiga wontons fyllda med soja- och yuzu-marinerad tonfisktartar, crème fraiche, citronzest, gurkkaviar och gräslök.

Crispy wontons filled with soy and yuzu-marinated tuna sashimi, crème fraiche, lemon zest, cucumber caviar, and chives.

SANTIAGO ROMA
(ALBARIÑO)**Förrätt****Hummerceviche**

Hummer med chili, schalottenlök, koriander, lime, äpple, vit tryffel, havssalt, saffransflarn, avokadosorbet och vinterblomster

Lobster with chili, shallots, coriander, lime, apple, white truffle, sea salt, saffron tuille, avocado sorbet, and winter blossom.

BEAUJOLAIS DES
GRIOTTES (GAMAY)**Huvudrätt****Välj mellan kött eller fisk****Choose between either meat or fish****Röding**

Norrländsk röding med krispig pancetta, krossad potatiskaka, dill, citronzest, dijon- och örtdressing, konfiterad morot, dragon- och vittvinsås samt limefoam.

Arctic char with crispy pancetta, crushed potato cake, dill, lemon zest, Dijon and herb oil, confit carrot, tarragon and white wine sauce, and lime foam.

BEAUJOLAIS DES
GRIOTTES (GAMAY)**Filé Mignon**

Svensk oxfilé med potatis dauphinoise, cognac- och svampsås, ugnsröstad cocktailtomat, konfiterad morot, svart flarn och krasse.

Swedish beef tenderloin with potato dauphinoise, cognac and mushroom sauce, roasted cherry tomatoes, confit carrot, black tuille, and watercress.

Efterrätt**Flamberad Baked Alaska**

Vaniljsockerkaka, hemgjord vit chokladgelato, italiensk maräng, salt karamellcrisp och brandyflambering.

Vanilla sponge cake, homemade white chocolate gelato, Italian meringue, salted caramel crisp, and brandy flambé.

4-rättersmeny: 745 kr/person

Dryckespaket: 359 kr/person