



# NYÅRSSUPÉ

## 2024

### DRYCKESPAKET

**CHAMPAGNE, FRANKRIKE**  
Charles Heidsieck  
Réserve Brut  
12 cl.

**CHAMPAGNE, FRANKRIKE**  
André Clouet Brut  
Grande Réserve, Magnum  
12 cl.

**PIEMONTE, ITALIEN**  
2023 Dolcetto d'Alba DOC  
Massolino  
12 cl.

**NAPA VALLEY, USA**  
2020 Black Stallion  
Napa Valley Chardonnay  
15 cl.

**CASABLANCA VALLEY, CHILE**  
2017 Ocio Pinot Noir Magnum  
Cono Sur  
15 cl.

**PROVENCE, FRANKRIKE**  
2022 Mirabeau En Provence  
Classic Rosé  
12 cl.

**SICILIEN, ITALIEN**  
2023 Kabir,  
Moscato di Pantelleria DOC  
Donnafugata  
8 cl.

**MENYPRIS PER PERSON 92€**  
**DRYCKER PRIS PER PERSON 74€**

### MENY

#### APTITRETARE

Smördegskrisp med löjrom,  
crème fraiche, finhackad rödlök och dill

#### FÖRRÄTT

Smörstekt pilgrimsmussla med  
bomkålspuré, brynt smör och  
rostade hasselnötter

#### FÖRRÄTT

Halstrad åländsk oxcarpaccio  
med tryffelcrème, friterad kapris,  
syrad silverlök och rödbetschips

#### VARMRÄTT FISK

Smörstekt torskrygg med skummad  
champagnevelouté, grön ärtpuré,  
äpple, fänkål och citronolja

#### MUNRENSARE

Sorbet på blodapelsin,  
mynta och prosecco

#### FRÅN GRILLEN

Stekt franskt ankröst med  
portvinssky, vispat ankleversmör,  
krispigt kål och sötpotatispuré

#### OST

Bakad minibrie med tranbärskompott,  
rostade valnötter och husåknäcke

#### LEMONAD

Déborahs Solerolimonad

#### DESSERT

Passionsfruktspannacotta med krispig kokos,  
limemarinerad mango och myntaskum

#### SÖTT OCH KAFFE

Julias hemrullade chokladtryffel  
med apelsin och stjärnanis

