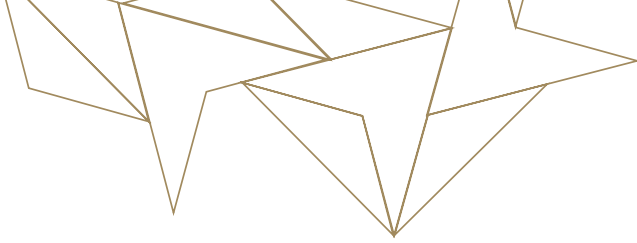


**Nyårsmeny**  
New Year's Menu



## Nyårsmeny

Lättrökt fjordlax med jordärtskockspuré, löjrom, dilleemulsion, picklad gurka samt svartbrödsflarn

★ ★ ★

Sjötunga färserad med kammussla, serveras med champagne beurre blanc, sparrisbroccoli, fänkålscrudité och potatispuré

eller

Kalvrygg med potatisfondant, timjanrostad portabello och portvinssky

★ ★ ★

Kladdig chokladkaka med passionsfruktsmousse, mandelkrisp och halloncoulis

## Vegetarisk meny

Semitorkade rödbetor med havtorn, vegansk färskost och rostade nötter

★ ★ ★

Rökt pankofriterad tofu med svamp- och löksky, grillad svartrot, tryffelcrème samt friterad jordärtskocka

★ ★ ★

Kladdig chokladkaka med passionsfruktsmousse, mandelkrisp och halloncoulis

## New Year's menu

Lightly smoked fjord salmon with Jerusalem artichoke purée, vendace roe, emulsion of dill, pickled cucumber and black bread flakes

★ ★ ★

Sole fillet filled with bay scallops served with champagne-beurre blanc, broccolini, fennel crudité and potato purée

or

Veal carré served with potato fondant, thyme-roasted portabello and port wine gravy

★ ★ ★

Sticky chocolate cake served with passion fruit mousse, almond crisp and raspberry coulis

## Vegetarian menu

Semi-dried beetroots with sea buckthorn, vegan soft cheese and roasted nuts

★ ★ ★

Smoked panko fried tofu with mushroom and onion bouillon, grilled salsify, truffel crème, and fried Jerusalem Artichoke

★ ★ ★

Sticky chocolate cake served with passion fruit mousse, almond crisp and raspberry coulis

