



# MENYFÖRSLAG

## Meny 1

*Kalixlöjrom - dillbrioche, syrad rödlök*

Kalix bleak roe - dill brioche, pickled red onion

*Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne, Frankrike 790:-*

*Helstekt oxfilé - grönpeppar, oxmärg, tryffelduchesse*

Whole fried tenderloin - green pepper, ox marrow, truffles pommes duchessee

*Seghesio Vineyards 2008, Barbera, Sonoma County, Kalifornien; USA 610:-*

*Chokladmousse - körsbärskompott, kryddig brownie*

Chocolate mousse - cherry compote, spicy brownie

*Musella Recioto della Valpolicella 2006, Corvina, Rondinella, Croatina, Veneto Italien 18:-/cl*

Pris 655 SEK



## Meny 2

*Charkuteritallrik - serveras med grissini & tapenade*

Italian delicacies - served with grissini and tapenade

*Scavino Langhe Nebbiolo 2007, Piemonte, Italien 490:-*

*Röding - musslor, pancetta, spettskål, crème fraiche, balsamico*

Char- mussels, pancetta, point cabbage, crème fraiche, balsamico

*Seghesio Vineyards 2009, Pinot Grigio, Sonoma County, Kalifornien, USA 590:-*

*Vanilj och ingefärsbavaroise - inkokt päron, karamelliserade valnötter*

Vanilla and ginger bavaroise - preserved pear, caramelized walnuts

*Pomino Vinsanto 2005, Chardonnay, Trebbiano, Sangiovese, Frescobaldi, Toscana, Italien 20:-/cl*

Pris 595 SEK

