

**GRODAN**

KUNGLIGA OPERAN

## NYÅRSSUPÉ 2022

### 3 CANAPÉER

Löjrom pate choux  
Ankleverstrut rullad i pistage fylld med hjortronkompott  
Liten oxtartar på friterat tunnbröd med svampmajonnäs och rostad svartkål  
1 GLAS ETIENNE DUMONT CHAMPAGNE FRANKRIKE

### FÖRSTA SERVERING

Tartar på yellowtail serveras med savoykål, friterat ägg,  
laxrom och jalapenopicklad Västeråsgurka

1 GLAS MARTÍN CÓDAX ALBARIÑORIAS BAXIAS SPAIN

### ANDRA SERVERING

Hummerbisque med hummerravioli och riven vintertryffel

1 GLAS MÀCON- AZÉ DOMAINE DE LA GARENNE FRANCE

### TREDJE SERVERING

Färserad Hjortytterfilé med Svedjans gårdsost serveras med gräddig skysås,  
svartinbärs-gremolata, krispig scharlottenlök, morotsterrine och jordärtskockspuré

1 GLAS SATENAY LA PLICE 2018 AOP CÔTE DE BEUNE FRANCE

### FJÄRDE SERVERING

Chokladkupole fylld med chokladmousse och kola serveras med  
halloncoulis och äppelglass

“CHOCO BISOU” ROMDRINK MED CHOKLAD OCH KAFFE 6CL

**MENY MED DRYCKESPAKET 1950 KR/PERSON**

**MENY MED ALKOHOLFRITT PAKET 1450 KR/PERSON**