

VALENTINE'S MENU

589KR

Amuse-bouche

Krustad med tuppleverpaté och fikonkompott

Ingår endast i 3-rättersmenyn

FÖRRÄTT

Laxtartar

Kimchidressing — sesamolja — gurka — sallad – hibiskuskaviar

Churros *(veg.)*

Rödbetscrème – lakrits – dill

HUVUDRÄTT

Svart-te-rökt Ankbröst

Körsbär- & tamarindglaze — rostad palsternackspuré
inlagd kumquat – potatisterrin

Hälleflundra

Tryffelpotatispuré — Champagne- & vaniljsås – wasabiärtor
rödbetsolja

Rödbetsterrin *(veg.)*

Getost- & honungsmousse — rosmarinolja
valnötter — minimorötter

DESSERT

Rosépeppar Financiers

Ros-namelaka — grapefrukt — rosépeppar- & grapefruktsorbet

Vanilj- & Olivoljebakelser

Smultronmousse — rostade pistagenötter — picklade rosenblad