

NYÅRSSUPÉ

KÖTT & FISK – 1395 KR

FÖRRÄTT

Hummersoppa

Krämig hummersoppa med hummerkött, picklade tomater, fänkål, tomat & lök

eller

Steak Tartare

Råbiff med tryffelmajonnäs, äggulecrème, picklad schalottenlök, lagrad gruyère & vattenkrasse

VARMRÄTT

Torskrygg

Champagnesås, smörbakad purjolök, stenbitsrom & potatis- och selleriterrin

eller

Steak Frites

Grillad entrecôte med friterad pommes anna, bearnaisesås, tryfflerad rödvinsås, tomat & löksallad

DESSERT

Crème Brûlée LUX

Klassisk vaniljbrûlée med kanderat socker, vaniljglass & färska bär

VEGETARISK – 1050 KR

FÖRRÄTT

Rotselleri Carpaccio

Bakad rotselleri i tunna skivor, syrligt päron, rostade hasselnötter, brynt smör, färska örter & citronmajonnäs

VARMRÄTT

Bakad Spetskål

Tryffelpotatispuré, friterad ostronskivling, karljohansvampsås & gräslöksolja

DESSERT

Chokladterrin

Mörk choklad, hallon, amaretto & kanderade nötter

VOYAGE

BRASSERIE

OSTRON

Ostronservering, 2 st

79

– 1 x Classic

Schalottenlöksvinägrett, tabasco & citron

– 1 x Voyage

Kockens signaturtillbehör

DRYCK

Vinpaket 3 glas p/p

695

Välmatchat av vår sommelier till varje rätt

Sommelier's Choice 3 glas p/p

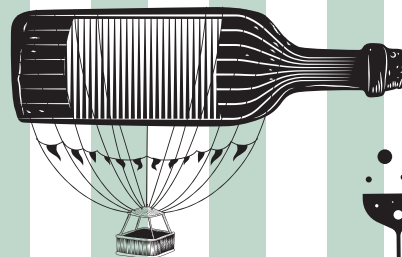
1295

Noga utvalt för att på bästa sätt lyfta smakerna i varje rätt till nästa nivå

Alkoholfritt dryckespaket

350

Inkluderar 3 st enheter per person



SKÅLA I CHAMPAGNE

Skåla in det nya året med champagne?
Förbeställ en flaska till 12-slaget redan nu.

Taittinger Brut Flaska

995

Taittinger Brut Magnum

2350

Taittinger Brut 2016

1700

Taittinger Comtes 2008

4200