

TRYFFELMENY

895 SEK/PP

FÖRRÄTT / STARTER

Hjortcarpaccio med färsk tryffel och lingon.
Serveras med jordärtskocksmajonnäs och
Avruga
Deer carpaccio with fresh truffle and lingonberries. Served with Jerusalem artichoke mayonnaise and Avruga

MELLANRÄTT / MIDDLE COURSE

Ravioli fyllda med tryffel, ricotta och svamp.
Serveras med pumpakräm och färsk gräslök
Truffle and mushroom ravioli with ricotta. Served with pumpkin cream and fresh chives

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Ångad hälleflundra med potatisterrin, beurre blanc
och rödkål. Toppas med färskrivet tryffel
Steamed halibut with potato terrine, beurre blanc and red cabbage. Topped with freshly grated truffle

DESSERT / DESSERT

Rödvinskokta päron med polentakaka
smaksatt med brynt smör. Serveras med
vaniljglass
*Red wine-cooked pears with polenta cake
flavored with browned butter. Served with
vanilla ice-cream*

