

Gourmetafton 7-rätters Meny

Måste förbokas under (event Gourmetafton)

1295kr / person



Meny:

Löjrom serveras med Västerbotten panacotta, brunoise på gurka & scharlottenlök samt reduktion på dill & chardonnay vinäger

=X=

Vitlök & parmesan gatinerad Havskräfta serveras med Hummerskum, sotad blomkål samt picklad pumpa

=X=

Halstrad Anklever serveras med rom & vanilj inkokta sultanrussin, smördegstång samt sallad på petit pois & lök

=X=

Champagne & timjans granité

=X=

Smörstekt Marulk serveras med risotto på Karl-johansvamp & tryffel, samt färskriven Pecorino

=X=

Torrsaltad brynt Oxfilé serveras med märgbens reduktion, pomme Anna samt små bakade tomater, sparrisknappar & grillad inkokt boretanelök

=X=

Crème brûlée m karamelliserat fikon, Roquefortost med pain d'epice & rödlöksmarmelade, Rabarber & äppelshot



oenoforos
NORDIC SEA WINERY

För bordsbokning <http://nordicseawinery.se/booking-online/>

Vi kan inte ta hänsyn till eventuella allergier / vegetarian denna afton.