

NEW YEAR'S DINNER

21.00-00.00

Snacks vid ankomst

Ostron med gurka, chilisalsa & citron
Oysters with cucumber, chili salsa & lemon

Macaron med anklever & svarta vinbär
Macaron with foie gras & blackcurrants

Strut med smetana & löjrom
Cone with smetana & vendace roe

Tartelette med Karl Johan-kräm & riven svart tryffel
Tartelette with porcini mushroom cream & freshly grated black truffle

Stekt pilgrimsmussla
fläder beurre blanc, Marconamandel & Imperial Selection-caviar
Pan-Seared Scallop with elderflower beurre blanc, Marcona almonds & Imperial Selection caviar

Råbiff på oxfilé
potatisterrin, picklad silverlök & Oscietra-caviar
Beef Tenderloin Tartare with potato terrine, pickled pearl onion & Ossetra caviar

Smörpocherad piggvar
kräm på gröna ärtor, Sandefjordssmörsås, ansjovis, karamelliserad steklök, forellrom & löjrom
Butter-Poached Turbot with green pea cream, Sandefjord butter sauce, anchovies, caramelized pearl onions, trout roe & vendace roe

Ost servering
Gruyère, honung, fermenterade blåbär & rosmarin
Gruyère, honey, fermented blueberries & rosemary

Pre dessert
Äpplesorbet med färskost & Calvados
Apple sorbet with cream cheese & Calvados

Dessert
Vanilj- & granskottsparfait med blåbär & mandel
Vanilla & spruce-shoot parfait with blueberries & almonds

Price: 1895 SEK/person

P I G A L L E