

**SASHIMI PÅ SOTAD RÖDING MED MISO OCH ENBÄR**

Sashimi på sotad röding, miso, majrova, ingefärsponzu, enbärsrökt forellrom och oxalis

**Arctic Char Sashimi**

Charred arctic char sashimi, miso, turnip, ginger ponzu, juniper smoked trout roe and oxalis

VIN Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Domaine des Aubuisières, Loire, FRA

**MISOGLACERAT LAMM MED BLOMKÅL**

Misomarinrad lammfilé, långkokt lammnacke, sotad savoykål, blomkål smaksatt med gochujang chili och tofupuré

**Miso glazed lamb**

Swedish fillet of lamb and slow cooked neck of lamb, miso, cauliflower flavoured with gochujang chili and tofu purée

VIN Merlot/Cabernet Sauvignon, Château La Freynelle, Bordeaux, FRA

**"MILLE FEUILLE"**

Mille Fuellie, björnbär, umeshu, fläderkräm, karamellsås smaksatt med sesam

**Mille feuille**

Mille feuille, blackberries, umeshu, elderflower cream and sesame praline

SAKE Kiuchi Sparkling Umeshu, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN

**DRYCKESPAKET / BEVERAGE PAIRING 425**

**HJORT TATAKI MED TERIYAKI**

Tataki på Svensk hjort, teriyaki smaksatt med rödbeta och sanshopeppar, rostad vitlöks emulsion och vattenling

**Deer Tataki**

Swedish deer tataki, roasted garlic emulsion, teriyaki flavoured with sansho pepper and beetroot, fermented lingonberries

VIN Grenache/Syrah/Mourvèdre, Olivier Ravoire, Rhone, FRA

**KVÄLLENS FISK, BRYNT SMÖR MED YUZU OCH SOJA**

Kvällens fisk, saltbakade rödbetor, potatispuré med sjögräs, brynt smör smaksatt med yuzu och soja, kapris, pepparrot och dill

**Fish of the day**

Tonights fish, salt baked beetroots, seaweed potato purée, browned butter with soy and yuzu, capers, horseradish and dill

VIN Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

**SOJA CRÈME BRÛLÉE**

Crème brûlée smaksatt med soja, karamelliserat råsocker

**Soy Crème brûlée**

Crème brûlée flavoured with soy sauce, caramelised brown sugar

SAKE Kozaemon Kabosu Junmai, Nakashima Brewing Company, Gifu, JPN

### SASHIMI PÅ SOTAD RÖDING MED MISO OCH ENBÄR

Sashimi på sotad röding, miso, majrova, ingefärsponzu, enbärsrökt forellrom och oxalis

#### Arctic Char Sashimi

Charred arctic char sashimi, miso, turnip, ginger ponzu, juniper smoked trout roe and oxalis

VIN Chenin Blanc, Vouvray, Cuvée Silex, Domaine des Aubuisières, Loire, FRA

### HJORT TATAKI MED TERIYAKI

Tataki på Svensk hjort, teriyaki smaksatt med rödbeta och sanshopeppar, rostad vitlöks emulsion och vattenling

#### Deer Tataki

Swedish deer tataki, roasted garlic emulsion, teriyaki flavoured with sansho pepper and beetroot, fermented lingonberries

VIN Grenache/Syrah/Mourvèdre, Olivier Ravoire, Rhone, FRA

### KVÄLLENS FISK, BRYNT SMÖR MED YUZU OCH SOJA

Kvällens fisk, saltbakade rödbetor, potatispuré med sjögräs, brynt smör smaksatt med yuzu och soja, kapris, pepparrot och dill

#### Fish of the day

Tonights fish, salt baked beetroots, seaweed potato purée, browned butter with soy and yuzu, capers, horseradish and dill

VIN Chardonnay, Chablis, Joseph Drouhin, Burgundy, FRA

### "MILLE FEUILLE"

Mille Fuellie, björnbär, umeshu, fläderkräm, karamellsås smaksatt med sesam

#### Mille feuille

Mille feuille, blackberries, umeshu, elderflower cream and sesame praline

SAKE Kiuchi Sparkling Umeshu, Kiuchi Brewery, Ibaraki, JPN

DRYCKESPAKET / BEVERAGE PAIRING 540

# INFO

Ni väljer ett av menyförslagen till samtliga i sällskapet.  
Vänligen meddela eventuella kostavvikelser senast 72 timmar innan ankomst.  
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn beroende på säsong.

Vid full avbokning 14 dagar eller mindre före utförandets datum,  
debiteras 100% av de beställda menyerna eller överenskommen minimumspend.  
Vid reducering med mer än 2 antal gäster vid ankomst debiteras de kvarstående  
fulla antalet.  
Vid bokning om 36 personer och uppåt gäller avbokningsregler enligt separat  
kontrakt.

Önskar ni fakturera behöver vi era fakturauppgifter senast 14 dagar innan ankomst.

Alla priser är inklusive moms.

One choice of menu for the whole group.  
Please let us know if anyone in your party have any special dietary requests.  
We reserve the right to make changes in the menu depending of season.

A full cancellation 14 days or less before the event we will charge 100% of the  
ordered menus or the agreed minimum spend.  
Reduction with more than 2 guests at arrival, we will charge up to the remaining  
amount of guests.  
Reservations for 36 people or more we will send you a special contract with  
cancellation policy.

If you would like to pay by invoice, please send us your invoice details 14 days  
in advance.

All prices are included tax.