

invece

Cucina Italiana

NYÅRSSUPÉ



NYÅRSSUPÉ

FÖRRÄTT:

HUMMERSOPPA MED HUMMERRAVIOLI, HUMMERPARMESANCHIPS & PARMESANSKUM
LOBSTER SOUP, LOBSTER RAVIOLI, CRISPY LOBSTERPARMESAN CHIPS & PARMESAN FOAM

VARMRÄTT:

TOURNEDOS ROSSINI OXFILÉ MED FOIE GRAS, TRYFFEL EUMILSSION, POTATISTERRIN, VAXBÖNOR
& ROSTAD STEKLÖK
BEEF TENDERLOIN, FOIE GRAS, TRUFFLE EMULSION, POTATO TERRINE, WAX BEANS & ROASTED ONION

ALTERNATIVT.....

UGNSBAKAD RÖDING MED HUMMER RAVIOLI, ROTSELLERIPURÉ, ROTSELLERI KRISP,
HUMMERSKUM, FRITERAD RAMSLÖK
*OVEN-BAKED ARTIC CHAR WITH LOBSTER RAVIOLI, CELERIAC PUREE, CELERIAC CRISP, LOBSTER FOAM, FRIED
SCALLIONS*

EFTERÄTT:

VIT CHOKLADPANNACOTTA MED HALLONGELÉ, FÄRSKA BÄR, KRISPIG CHOKLAD & PUDRAD
GULDPULVER.
*WHITE CHOCOLATE PANNACOTTA WITH RASPBERRY JELLY, FRESH BERRIES, CRISPY CHOCOLATE & POWDERED
GOLD*

MENY OM 3 RÄTTER

FÖRSTA SITTNING 16.00/17.00/18.00 598:-

ANDRA SITTNING 20.30/21.00/21.30 798:-

BOKA BORD ONLINE
ALTERANTIVT
KONTAKA OSS PER TEL:
08-643 19 21