



## Förrätter

### **”Vichyssoise” 139: -**

*Sikrom, potatis- och purjolökscrème, picklad lök, surdegsflarn och dill*  
*Vintips: Biecher Riesling, EKO, Frankrike*

### **Tartar 149: -**

*Brynt smör-och sojaemulsion, inlagd gurka, gravad äggula, syrad rödlök,  
friterad kapris och smörgåskrasse*  
*Vintips: De Loach Zinfandel Heritage Collection, Kalifornien USA*

## Varmrätter

### **Gulfenad tonfisk 289: -**

*Bakade betor, rostad aioli, salladslök, rödbetspicklad gurka, rödvinssky med  
ramslök och örter*  
*Vintips: Pluma Alvarinho Reserva, Portugal*  
*Vintips: The Crossing Awatere Valley Pinot Noir, Nya Zeeland*

### **Hjort 329: -**

*Bakad selleri, tryfflad karljohanssky, riven anklever, potatispuré och  
friterad rosmarin*  
*Vintips: Kleine Zalse Cellar Selection Merlot, Sydafrika*  
*Vintips: De Loach Zinfandel Heritage Collection, Kalifornien USA*

### **Gnocchi 199: -**

*Svamp, rostad pistasch, bakad portabello, semitorkad tomat, karljohanssky  
och rosmarinscrème*  
*Vintips: Bergh Grüner Veltliner Organic, Österrike*  
*Vintips: Brigaldara Ripasso Superiore, Italien*



## Desserter

### **Popcornglass 109: -**

*Smörstekt jordnötskaka, mangocurd, chokladjord och rostad vitchoklad*

### **Brynt smörpannacotta 109: -**

*Blodapelsinsorbet, citrusmaräng och havreflarn*

### **Kaffegodis 119: -**

*Tryffel, marmeladkonfekt och fudge*

*Dryckestips till dessert: Kaffe/te, kaffedrink, avec, dessertvin*

**Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten!**

*Du vet väl att du kan beställa din dessert till pausen och behålla ditt bord?  
Beställ och betala innan du går in på konserten så står det uppställt på ditt  
bord när pausen börjar.*