



– Italien på vårt sätt –

NYÅRSSUPE

FÖRRÄTT

Gratinerad halv hummer från Kanada med stuvad skogssvampkompott, frasig briochebröd och vintersallad

VARMRÄTT

Grillad oxfilé Tournedos med fyllig Amaronesås, västerbottenterrin, smörstekt svamp och torkad svartkål

alternative

Torskrygg med Sandefjordsås, forellrom, rotselleri och gulbetspuré, friterad jordärtskocka och råhyvlade svartrötter

alternative Vegan

Karljohansvampcreme, betor, jordärtskocka, rotselleri, svartkålschips, saltade pistagenötter (bronte), citron och myntagelé

DESSERT

Chokladfondant med egenproducerad vaniljglass på äkta vaniljstäng från Madagaskar, chokladjord och färska hallon

Kl 16:00- 24:00 825kr

Bokning efter kl 21:30 bjudes på mousserat prosecco och tomtebloss som firas vid 12 slaget utanför på Gamla Torget.

