



STORTORGSKÄLLAREN
RESTAURANT & BAR

Nyårssupé

Förrätt / Starters

Skummig blomkålssoppa smaksatt med tryffel och champagnevinäger.
Halstrad kammussla, ostronskivling och krasse

*Frothy cauliflower soup flavored with truffles and champagne vinegar.
Grilled scallop, oyster mushroom and cress*

Varmrätt / Main Course

Grillad kalventrecôte med en touch av portvinsky, färsk rosmarin, rostad
kvisttomat & potatisterrin

*Grilled veal tenderloin with a touch of port wine, fresh rosemary,
roasted twig tomato & potato terrine*

Alternativt:

Smörstekt havsabborre, hummer & cognacsås, rotselleripuré, stekt blomkål,
brynt smör, rostade hasselnötter, toppas med grillad rödräka

*Butter-fried sea bass, lobster & cognac sauce, celeriac puree, fried cauliflower,
browned butter, roasted hazelnuts, topped with grilled red shrimp*

Dessert

Chokladgateau, vaniljpannacotta, päronkräm med ingefära, rostad valnöt och
brynt smör

*Chocolate gateau, vanilla panna cotta, pear cream with ginger,
roasted walnut and browned butter*

Sittning 18:00 - 20:30 895:- SEK

Sittning 21.00 - 24.00 995:- SEK