

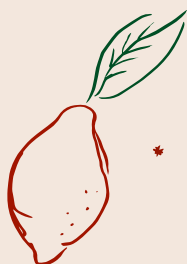
CAPRICCI'S NYÅRSMENY

Served to everyone at the table

AMUSE-BOUCHE

LÖJROM

*På svarvad potatiscrunch, picklad silverlök
& vispad smetana smaksatt med citrus.*



FÖRRÄTT

AGNOLOTTI & HAVSKRÄFTOR

*Agnolotti fylld med citrusvispad ricotta serveras med
havskräftskum smaksatt med krodill serveras med picklad
gulbeta & vitlöksdoftande havskräftor.*



VARMRÄTT

GRILLAD OXFILÉ

*Med tryffelsky, variation på steklök,
vispat pestosmör & krispig potatiskaka.*



SMÖRBAKAD TORSK

*Med vitlöksdoftande haricotsverts, krispig potatiskaka &
hummerveloute smaksatt med konjak och timjan.*

GRILLAD PORTABELLO

*Med tryffelsky, variation på steklök,
vispat pestosmör & krispig potatiskaka.*



DESSERT

VARIATION PÅ HALLON & CHOKLAD

*Mjölchokladganache med hallonmousse, vit chokladcreme,
chokladkrisp, färska hallon & hallonsorbet.*

4 UTVALDA VINER TILL MENYN 550:-

Fisk & Kött 890:-

Veggie 760:-