



## **Menu Nordic** **by Matti Jämsén 11.1.-16.5.2017**

---

### **Shrimp & Waffle**

Savustettuja katkarapuja, tillimoussea ja rapeaksi paistettua vohvelia  
Rökta räkor, dillmousse och våffla  
Smoked shrimps with dill mousse and crispy waffle  
*Torre Rosazza Pinot Grigio, Colli Orientali Friuli, Italy 8 cl*

### **Beef & Caper**

Ruskealla voilla maustettua härkätartaria, kaprismajoneesia ja suolakurkkua  
Oxtartar smaksatt med brynt smör, kaprismajonnäs och saltgurka  
Beef tartar seasoned with browned butter, caper mayonnaise  
and pickled cucumbers  
*When We Dance Chianti, Tuscany, Italy 8 cl*

### **Leek & Potato**

Purjo-perunasosekeittoa, ranskankermaa ja juustokeksiä  
Purjo-potatissoppa, crème fraîche och ostkex  
Leek and potato soup, sour cream and cheese biscuit  
*Bricco dei Guazzi Chardonnay, Piemonte, Italy 8 cl*

### **Pike-Perch & Horseradish**

Paahdettua kuhaa, pinaattia, kukkakaaligratiinia ja tuoretta piparjuurta  
Rostad gös, spenat, blomkålsgratin och färsk pepparrot  
Roasted pike-perch with spinach, cauliflower gratin and fresh horseradish  
*Bricco dei Guazzi Chardonnay, Piemonte, Italy 16 cl*

tai / eller / or

### **Pigeon & Apple**

Paistettua kyyhkynrintaa, karamellisoitua omenaa ja punajuurta  
Stekt duvbröst, karamelliserat äpple och rödbeta  
Pan-fried breast of pigeon, caramelized apple and beetroot  
*Sister Moon, Toscana, Italy 16 cl*

### **Cloudberry & White Chocolate**

Lakkakeittoa, samppanjajäädäkettä ja valkosuklaata  
Hjortronsoppa, champagne parfait och vitchoklad  
Cloudberry consommé with champagne parfait and white chocolate  
*Tenuta Sant'Anna Moscato Spumante, Friuli, Italy 8 cl*

118,00 € | 1180,00 SEK | **Club One** 109,00 € | 1090,00 SEK