



MENU NORDIC

by Matti Jämsén 11.1.2018–15.5.2018

Celeriac & Västerbottens Cheese

Pitkään paahdettua juuriselleriä, hiillostettua Västerbottensjuustoa ja vesikrassia

Långrostad rotselleri, glödstekt Västerbottensost och krasse

Long roasted celeriac, glow fried Västerbottens cheese and watercress

Корень сельдерея длительной прожарки, обжаренный на огне сыр

«Вестерботтен» и водяной кресс

The Three Thieves Chardonnay, California, USA 10 cl

Lamb & Lovage

Tartar Ahvenanmaan karitsasta, rapeaa lehtikaalia ja lipstikkaa

Tartar på lamm från Åland, frasig bladkål och libstikka

Lamb tartar from Åland, crispy kale and lovage

Тартар из ягнятины с Аландских островов, хрустящая листовая капуста и любисток

Gramona Cava La Cuvée Gran Reserva Vintage, Gramona, Catalonia, Spain 10 cl

Pike-perch & Shrimp

Paahdettua kuhaa, marinoituja katkarapuja ja karhunlaukkaa

Rostad gös, marinerade räkor och ramslök

Roasted pike-perch, marinated shrimps and ramsons

Жареный судак, маринованные креветки и черемша

Riesling Les Jardins, Domaine Ostertag, Alsace, France 12 cl

Pork & Apple

Hiillostettua possunniskaa, omenaa ja karamellisoitua sipulia

Glödstekt fläsknacke, äpple och karamelliserad lök

Glow fried pork neck, apple and caramelized onion

Обжаренная на огне пороссячья шея, яблоко и карамелизированный лук

Château de Montfaucon Baron Louis, Domaine Montfaucon, Rhône, France 12 cl

Currant & Milk

Herukanlehtisorbettia, maitomoussea ja kuivattua maitoa

Sorbet på vinbärsblad, mjölk mousse och torkad mjölk

Currant leaf sorbet, milk mousse and dried milk

Сорбе из смородиновых листьев, молочный мусс и сухое молоко

Huxelrebe Auslese, Weingut Fogt, Rheinhessen, Germany 8 cl

118 € | 1133 SEK

CLUB ONE 109 € | 1046 SEK