

SPECIALS

HAPPY NEW YEAR!

FÖRSTA SITTINGEN I K&T: 17:00 - 20:00
ANDRA SITTINGEN I K&T: 20:30 - 01:00

*Menyn gäller i Kitchen & Table och för
Happy Dog room service (tider får du på plats)*

NEW YEAR'S EVE MENU

APPERTIZER

*Rökt långa med löjrom, gräddfil, rågbröd, brynt smör,
äpple, rädisa*

MAIN COURSE

*Kalvfilé med potatismuffin, rödvinssky, rostad blomkål, svartrot,
körvel, rivet citronskal*

DESSERT

*Vaniljfylld hjortronmousse med Champagneelé, hjortronryffel,
snö- och lakka krisp*

VEGETARIAN MENU

APPERTIZER

Västerbotten Royal med rökt gräddfil, syrad rödlök, krasse

MAIN COURSE

*Rödbets wellington med rostad blomkål, svartrot, körvel, rivet
citronskal och vegetarisk rödvinssås*

DESSERT

*Vaniljfylld hjortronmousse med Champagneelé, hjortronryffel,
snö- och lakka krisp*

New Year's Eve menu: 775 kr/p
Sparkling kids (upp till 12 år) 225 kr/barn
(Dryck ingår ej, köpes på plats)



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON