

# SPECIALS

## JULMENY

### TONIGHT'S COCKTAIL

**Mercier Champagne ..... 135**

*Môet Chandon, Champagne France*

### APPETIZERS

#### CHAR GOES NUTS .....

*Rödning, enbär, senapsdressing, äppel & valnötssallad*

*Lokal Öl 33cl & 3 cl snaps eller ett glas*

*Hans Baer Riesling, Rheinhessen, Tyskland*

### MAINS

#### SANTAS REINDEER .....

*Ren, brysselkål, grönkål, sötpotatispuré, gognacssås, chili*

*Perrin Côtes du Rhône Réserve, Rhône, Frankrike*

### DESSERT

#### CHEESY GINGER .....

*Cheesecake, vit choklad, pepparkaka, apelsin, nejlika*

*Calvet Réserve du Ciron Sauternes, Bordeaux, Frankrike*

**MENU ..... 595**

**WINES ..... 395**

### KAFFEGODIS 95

Chokladtryffel & 2 cl Avec

(Macallan 12y, Makers Mark Bourbon, Brugal Rum)



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON