

# SPECIALS

## HAPPY NEW YEAR MENU 695 SEK

### PRE DINNER COCKTAIL

21 GOES 22 ..... 4CL 99  
*Cava, Limoncello, Mynta*

**-RAKETEN 485 SEK-**  
**1 GLAS CHABLIS**  
**2 GLAS BARBERA D'ALBA**  
**-SMÄLLAREN 320 SEK-**  
**1 GLAS CHABLIS**  
**1 GLAS BARBERA D'ALBA**

### APPETIZER

**OCEAN GOLD** .....  
*Friterad Hasselbackspotatis, löjrom, syrad grädde, gräslök*  
*Allergens: Laktos, Fisk*

### STARTER

**SEDUCTIVE SCALLOPS**  
*Pilgrimmussla, dragonolja, jordärtskocka, rapsgris*  
*Allergens: Skaldjur, Fläsk, Ägg*

### MAIN

**UNDER THE OAK**  
*Oxfile, svamp & tryffel krokett, sky, rödlöksmarmelad*  
*Allergens: Lök, Mjölprotein, Gluten*

### CHEESE

**SAY CHEESE**  
*Sörmlands ädel, Svedjan hårdost, grön tomatmarmelad, kex*  
*Allergens: Laktos, Gluten*

### DESSERT

**GOLD FINAL**  
*Champagne sorbet, hallon pannacotta, maräng, crunch på vit choklad & hallon, färskostkräm med citrus*  
*Allergens: Fläsk (gelatinblad i sorbet), Laktos*



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON