

# NYÅRSMENY 2018

Kalixlöjrom på krispig potatis med syrad grädde & schalottenlöksringar

Dumplings fyllda med hokkaidopumpa serveras med kombubuljong & citronmeliss

*2016 Huber Grüner Veltliner, Traisental*

Smörstekt kammussla med rökt jordärtskockspuré,  
champagnesås & avrugakaviar

*2017 Les Charmes Sauvignon Blanc, Sancerre*

Grillad oxfilé med baconlindad haricot verts, hummerbearnaisesås,  
potatiskaka samt hyvlad tryffel

*2016 François Mitjaville Château Cadet, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux*

Italienska ostar, Dolomiticcio, Rocchetta & Fontal,  
serveras med vårt frukt-och nötbröd samt fikonmarmelad

*2012 Alambre Moscatel de Setúbal*

Nougatfylld chokladmousse serveras med en variation av banan & giandujasnö

*2017 Brachetto D'Acqui DOCG, Piemonte*

**I MIDDAGSPAKETET INGÅR ETT GLAS CHAMPAGNE SOM VÄLKOMSTDRINK / +525 KRONOR MED VINPAKET**

**HAR DU EN MATALLERGI ELLER EN INTOLERANS, BERÄTTA GÄRNA DET FÖR OSS VID ERT BOKNINGSTILLFÄLLE.**

**HOTEL**  
**GRAND**  
**CENTRAL**

# MENU NEW YEARS EVE 2018

Bleak roe from Kalix served with crispy potatoes, sour cream & shallot

Dumpling filled with red kuri squash served with kombu consommé & lemon balm

*2016 Huber Grüner Veltliner, Traisental*

Scallop with smoked Jerusalem artichokepurée, champagne sauce & avruga caviar

*2017 Les Charmes Sauvignon Blanc, Sancerre*

Grilled fillet of beef served with haricot verts,

lobster béarnaise sauce, potato cake & truffle

*2016 François Mitjaville Château Cadet, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux*

Italian cheese, Dolomiticcio, Rocchetta & Fontal,

Served with our fruit and nut bread and fig marmalade

*2012 Alambre Moscatel de Setúbal*

Chocolate mousse filled with nougat

served with a variation of banana and gianduja snow

*2017 Brachetto D'Acqui DOCG, Piemonte*

**THE MENU PACKAGE INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE / +525 SEK WINE PACKAGE**

**PLEASE LET US KNOW AT THE TIME OF YOUR BOOKING IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE.**