



# Jullunch



## EKOLOGISK GLÖGG OCH PEPPARKAKOR

### FRÖYALAX OCH RÅG

Lättgravad lax från Frøya sotad med enbär och dill tillsammans med gräslöksemulsion, vittoppig rädisa, friterat rågbröd, laxrom och pepparrotssnö

*Laxen från ön Frøya på Norges västkust håller absolut bästa kvalitet. Vi gravar den lätt och kryddar med en blandning av torkade enbär och dill som vi sedan sotar snabbt direkt på plattan. Tillsammans med klassiska smaker som gräslök, pepparrot och rågbröd blir det både gott och med klassiska smaker från gravat och rökt.*

### HJORT OCH BJÖRNBÄR

Kryddrostad hjortytterfilé och smörstekt höstsvamp, björnbärssky samt crème på vita rotfrukter "bordelaise" och knaprig svartkål

*Vi kryddsteker ytterfilé av dovhjort och tillsammans med saltad och kryddad lardo uppstår magi. Björnbärsskyn är vegetarisk och kokas på rödvin, rödbeta, björnbär och härliga kryddor. Purén görs på palsternacka, persiljerot och selleri och smaksätts med mäg. Till detta serveras saltad och friterad svartkål.*

### KÖRSBÄR OCH MANDEL

Körsbärssorbet med vit chokladbavaroise, marsipancrème och kaffecrunch

*En frisk körsbärssorbet smaksatt med ingefära och kanel tillsammans med en vit chokladbavaroise, en julig marsipancrème och kaffecrunch gjord på espressokaffe från Bergstrands rosteri i Göteborg.*

### JULGODIS OCH SÅNT

*Ett urval av klassiskt julgodis serveras tillsammans med kaffe.*