

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

JULMENY

Aptitretare

Lagrad cheddar med tryffel & hasselnöt

Middag

Lax och havskräfta med soja & fläderemulsion
pepparrot, äpple, forellrom

Matjessill från Haugesund på rågbröd
kalixlöjrom, kräm på äggula, brynt smör

Rotistekt fläskside fylld med karamelliserad lök & fänkålsfrö
vintertyffel, grönkål, picklad senap

Äppelsorbet med bakat och fryst äpple

Risglass med mandarinsorbet
valenciamandel, granskott

Tillval

Baericaviar

varmrökt gräddfil, citron & gräslök

Dagens ostar med rågbröd

fikon & äppelmarmelad, valnötter

Dryckespaket

2024, Emrich Schönleber, Special Edition For Matbaren, Nahe, Tyskland

Nils Oscar, Modern Lager & Mathias Dahlgrens Snaps, Sverige

2023 Donatella Colombini, Brunello de Montalcino, Piemonte, Italien

2024 Aziende Agricola Pelissero, Moscato D' Asti Piemonte, Italien

2200:- /pp och dryckespaket 1195:- /pp

Tillval caviar 750:- /pp, ost 195:- / pp