



## GRODANS NYÅRSSUPÉ



*Första Senering*

**HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA  
RÅBIFF PÅ OXFILE  
SVARTVINBÄRSSTRUT MED TYFFELPECCORINO**

Etienne Dumont Champagne, Frankrike  
Richard Juhlin Blanc de Blancs, Frankrike 0,0%

---

*Andra Senering*

**BLÅBÄRSGRAVAD RÖDING MED FRITERAD ÄGGULA,  
ROSTAD PURJOLÖK, FERMENTERAD CHILI, VINTERPRIMÖRER**

Domaine de Bieville Chablis Frankrike  
Chavin Chardonnay 0,0% Frankrike

---

*Tredje Senering*

**VAKTEL MED CIDERBAKADE ÄPPLEN, VINTERTRYFFEL,  
OXMÄRGSSKY, LÄTTRÖKT ROTSELLERIPURÉ**

Louis M Martini Sonoma County Cabernet Sauvignon USA  
Svartvinbärsnektar 0,0% Rudenstams Sverige

---

*Fjärde Senering*

**NYÅRSBAKELSE MED SALT KARAMELLMOUSSE,  
PASSIONSPANNACOTTA, SEG KOKOSBOTTEN**

Rivesaltes Ambre Languedoc-Rousillon Frankrike  
Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass & Mint Sverige

---

*Femte Senering*

**VI SKÅLAR IN DET NYA ÅRET UNDER STADENS FYRVERKERIER  
PÅ FÖRSTA PARKETT UPPE PÅ TERRASSEN**

Etienne Dumont Champagne, Frankrike  
Richard Juhlin Blanc de Blancs, Frankrike 0,0%

**MENY 1495 KR**

**DRYCKESPAKET 780 KR**

**ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 450 KR**

Med reservation för kökets konstnärliga ändringar



## GRODANS NEW YEAR'S EVE MENU



*First Senering*

**SEARD SCALLOP  
BEEF TENDERLOIN TARTAR  
BLACK CURRANT CONE WITH TRUFFLE PECCORINO**

Etienne Dumont Champagne, France  
Richard Juhlin Blanc de Blancs, France 0,0%

---

*Second Senering*

**BLUEBERRY CURED CHAR WITH DEEP-FRIED EGG YOLK,  
ROASTED LEEK, FERMENTED CHILI, WINTER PRIMEURS**

Domaine de Bieville Chablis France  
Chavin Chardonnay 0,0% France

---

*Third Senering*

**QUAIL WITH WINTER TRUFFLE, CIDER BAKED APPLE,  
OX GRAVY, LIGHTLY SMOKED CELERIAC PURÉ**

Louis M Martini Sonoma County Cabernet Sauvignon USA  
Black Currant Nectar 0,0% Rudenstams Sweden

---

*Fourth Senering*

**NEW YEARS CAKE WITH SALTED CAMELL MOUSSE,  
PASSION FRUIT PANNACOTTA, COCONUT SPONGE**

Rivesaltes Ambre Languedoc-Rousillon France  
Lazy Estate Sparkling Tea Lemongrass & Mint Sweden

---

*Fifth Senering*

**WE CELEBRATE THE NEW YEAR ON FIRST ROW  
AT OUR TERRACE OVERLOOKING THE FIRE WORKS**

Etienne Dumont Champagne, France  
Richard Juhlin Blanc de Blancs, France 0,0%

**MENU 1495 KR**

**WINE PAIRING 780 KR**

**NON-ALOCOHOLIC PAIRING 450 KR**

Subject to the kitchen's artistic changes