

Nyårsmeny



Amuse- Bouche

Vispad anklever med portvinssirap och parmesan

Förrätt

Halstrad kammussla med skummad hummerbisque, sockerärta, fänkål, rädisa, ingefära och chiliolja

Varmrätt

Bakad torskrygg med champagnevelouté, friterad crab cake och grönkål

eller

Oxfilé med gravade tomater, haricot verts, krispig svartrot, dragoninfuserad rödvinssås samt potatis- och svampkaka



Dessert

Chokladfondant med hallonglass, karamelliserad vit choklad och rostad mandel

Nyårsmeny 945 kr

* Vinpaket 495 kr (3 glas inkl. kaffe)

* Alkoholfritt paket 265 kr (3 enheter inkl. kaffe)

SOTH'S KITCHEN

RÅLAMBSHOV EST. 2023

New Year's Menu



Amuse-Bouche

Whipped foie gras with port wine syrup and parmesan

Starter

Seared scallop with velvety lobster bisque,
sugar snap peas, fennel, radish, ginger and chili oil

Main Course

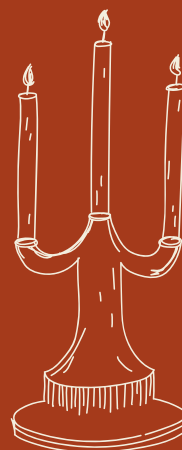
Baked cod loin with champagne velouté, crispy crab cake
and kale

or

Beef tenderloin with cured tomatoes,
haricot verts, crispy black salsify, tarragon infused
red wine sauce, and a potato-mushroom cake

Dessert

Chocolate fondant with raspberry ice cream,
caramelized white chocolate and roasted almonds



Menu 945 kr

- * Wine pairing 495 sek (3 units incl coffee)
- * Non-alcoholic pairing 265 sek (3 units incl. coffee)

SOTH'S KITCHEN

RÅLAMBSHOV EST. 2023