SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

NYÅRSMENY 2026

CANAPÉER

Hummerkrustad toppad med jalapeños

Kalixlöjrom med rödlök & gräslök

Ostron Gillardeau nr 6 toppad med gurka & äpple

Charles Heidsieck Brut Reserve NV, Jeroboam

FÖRRÄTT

Pilgrimsmousseline, toppad med Oscietre caviar,
mjukbakad lök och gräslökssmörsås

Chablis 1:er Cru Fourchaume 2023, Domaine Fevre

FÖRRÄTT

Getost & gammelknascrème med bakad jordärtskocka,
friterad jordärtskocka & örter

Sancerre Jadis 2023, Henri Bourgeois

VARMRÄTT

Smörstekt sjötungsfilé med mandelpotatiscrème & tryffel beurre blanc

Beaune 1:er Cru Celebration 2018, Maison Louis Jadot

PRE-DESSERT

Gin & tonic granité

DESSERT

Variation på mörk choklad med inkokta kumquats och mandarinsorbet

Niepoort Colheita Port 2003

MENYPRIS 1795:-

VINPAKET EXKLUSIV 1595:-