Menu Wine Week

MARYHILL ESTATE - OCTOBER 25TH - NOVEMBER 1ST

Menu Dégustation

AVSMAKNINGSMENY I 5 SERVERINGAR 955 SEK

Gourmandises

GRATINERAT OSTRON
Chili, honung & parmesan

Add-on OSCIETRA CAVIAR (NL) 10g..... *+ 295 SEK*

Förrätter

HÖSTSVAMP
Rostad brioche, löjrom & Västerbottentuile

HUMMERBISQUE
Klassisk krämig hummersoppa med råstekt hummer

Varmrätt

HJORT
Rosastekt hjortinnanlår, portvinssås, sauterad spenat,
tryffel & gratinerad potatis

Dessert

BAKAT ÄPPLE
Saltade mandlar, havresmul, vanilj- & Calvadoskräm

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

OXFILÉ *istället för* HJORT.... *+ 165 SEK*