

SPARRISMENY

Vit Limburgsparris

med pancetta, toppmurklor, Almenäs tegelostcreme,
ramslök & riven Piemontesisk vårtryffel

245:-

Vin tips: Trimbach Cuvée Frederic Emile

Glas 295:- flaska 1435:-

Ångad rimmad torskrygg

med sparris, vårprimörer, dill och skaldjursvierge

345:-

Vin tips: Louis Michel Chablis Premier Cru Butteaux

Glas 260:- flaska 990:-

Vaniljbakade rabarber

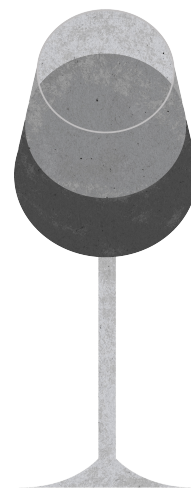
nougatine, vanilj crème fraîche, amarettokaka

145:-

Vin tips: Nivole Moscato Dásti

Glas 95:- flaska 37,5 cl 240:-

3 rätters meny 695:-
Vinpaket 625:-



SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

