

# NYÅRSMENY för avhämtning!

## SKALDJURSBAKELSE

Smördegshus fyllt med krämig röra gjord på handskalade kräftor och räkor, färka örter, lök och citrus hollandaise.

Toppade med löjrom och färsk dill.

## SVAMPBAKELSE

Smördegshus fyllt med krämig röra gjord på säsongensvampar och färska örter. Serveras med rårörda lingon och friterad ostronskivling.

Toppad med hyvlad Parmigano reggiano.

## OXFILÉ

Lågtempurerad Oxfilé serveras med smörslungad Broccolini, ugnsbakad vitlök och rostade romaticatomater. Till det rödvinssås samt krispig potatis timbal med smak av Parmigano reggiano.

## RISOTTO AI FUNGHI

Krämig svamprisotto tillagad med skogschampinjoner, kantareller, timjan och vitlök. Toppas med Parmigiano Reggiano och friterad ostronskivling. Vegetarisk.

## VINTERDRÖM

Chokladfondant serveras med glass med smak av brynt smör, skogsbärskompott samt kross på kanderade mandlar.

**650:- per person**

**Endast mot förbeställningar**

Sista bokningsdag 29:e December  
Upphämtning Nyårsafton 11:00 - 15:00

Denna meny går att få gluten och nötfri.  
Kontakta oss gärna vid frågor om allergi.

# GASTRO|nome

- MAT & BAR -

[www.gastronome.se](http://www.gastronome.se) | 046 39 00 00 | [info@gastronome.se](mailto:info@gastronome.se)