

SUE ELLENS JUL

27/11-21/12

Julbord i all ära, hos oss får man en lyxig fyrrättersmeny!

MAT

LÖJROM

Västerbottenost brioché, smetana, rödlök, dill, citron

HUMMERSALLAD

Jordärtskocka, rostad mandel, grapefrukt, gurka, dill

OXFILÉ

Peppargrillad oxfilé, potatis och västerbottenostterriner, brytböner, schalottenlök, madeirasky

SUE ELLENS VARIANT AV PA/CO GINO

Riven rostad vit choklad, banan, kiwi, jordgubbar, vaniljglass

PRIS FÖR DENNA MENY 375:-/Person

DRYCK

CAVA

Glas Vilarnau Organic Brut Nature.

Torr, passar utmärkt som fördrink eller till löjrom
40% macabeo, 30% xarel-lo, 30% parellada

RIESLING

Glas Kuenstler riesling trocken

Torr, fruktig passar utmärkt till hummer
100% Riesling

RIPASSO

Glas Valpolicella Ripasso doc

Oxfilens favorit följeslagare!

Corvina 70% och Rondinella 30%

NVY PASSIONSFRUKTSCAVA

Glas Chilensk, lätt bubblande serveras över is

Ett mousserande vin som görs enligt champagnemetoden. Färs passionsjuice tillförs vid buteljering
60% chardonnay, 40% Pinot noir

PRIS FÖR DRYCKES MENYN 350:-/Person