

10 maj 2025

WINE & DINE

Femrätters middag med utvalda viner

Peo Fredholm
Chef

Davide Talotti
Sommelier

* M E N U *

Tartar på Torsk

Smaksatt med grapefrukt, gräslök, dill och dijonsenap.
Serveras med kapris, picklad kålrabbi och gräslöksmajonnäs.

Totocorde Alta Langa Spumante Piemonte 2018

Friterad potatisterrin med forellrom

Serveras med picklad rödlök och crème fraiche.

Bianco di Custoza Domini Veneti DOC Veneto 2023

Bakad marulk

Serveras med Sandefjordsås och gaffelmosade gröna ärtor.

Ghiaie San Antimo Col d'Orcia Chardonnay Toscana 2021

Rödvinsbräserad griskind

Serveras med blomkålskrème och smörbakad sommarkål.

Etna Rosso Benanti Sicilien 2021

Fransk chokladterrin

Serveras med vispad salt-karamell-pannacotta
med flingsalt och halloncoulis.

Recioto della Valpolicella Domini Venti Veneto 2019

5 rätter, 5 viner

1.150 kr per kuvert