

# Christmas Menu

## ·FÖRRÄTT·

Carpaccio på eldad pilgrimsmussla, grädde smaksatt med vit soya och aquavit, gräslöksolja, forellrom, mjölksyrat grönt äpple, sjökorall, tång från koster  
Julskinka från Grevebäcks med mjölksyrad majrova, boubonsenap & kavringkrutonger  
Räkcoktail på tigerräka, avocado, pepparrot & dill

## STARTER

*Carpaccio of charred scallop, cream flavored with white soy and aquavit, chive oil, trout roe, fermented green apple, sea coral, and seaweed from Koster*  
*Christmas ham from Grevebäcks, fermented turnip, bourbon mustard & rye croutons*  
*Shrimp cocktail with tiger prawn, avocado, horseradish & dill*

## BBQ-PLATE

Gårdsmärkta coca-cola glacerade Ribs från Grevebäcks med brunkål & äpple  
Creekstone Brisket  
Porterbräserverat Renlägg från utvalda Samebyar med svart vinbär  
Ankbröst (FR) med cumberlandsgello & gravy

## ·BBQ-PLATE·

*Farm-marked Coca-Cola glazed ribs from Grevebäcks with caramelized cabbage & apple*  
*Creekstone brisket*  
*Porter-braised reindeer shank from selected Sami villages with blackcurrant*  
*Duck breast (FR) with Cumberland jelly and gravy*

## SERVERAS MED

Västerbotten- och Carl Johan fylld kroppkaka  
Getfärskost  
Ankfettsfriterad potatisterrine  
Svartkålssallad med rostade hasselnötter, vinteräpple & Sultan russin

## SERVED WITH

*Potato cake filled with Västerbotten cheese & porcini mushrooms*  
*Goat Cream cheese*  
*Duck fat-fried potato terrine*  
*Black cabbage salad with roasted hazelnuts, winter apple & golden raisins*

## ·DESSERT·

Päronfylld munk med vaniljkräm  
Saffranspannkaka med hallon & björnbär  
Tryffel med cointreu- & apelsinkrokant

*Pear-filled doughnut with vanilla cream*  
*Saffron pancake with raspberries & blackberries*  
*Truffle with Cointreau & orange crisp*

850kr