MENU SALON DE THÉ

VELOUTÉ DE GIROLLES
Kantarellsoppa med Västerbottenost-sablé och gräslök
Chanterelle soup with Västerbotten cheese sablé and chives

SA Labruyère Prologue, Champagne France - 280 kr

PINTADE FARCIE
Färserad pärlhöna med rostad spetskål och Vin Jaune-sås
Stuffed guinea fowl with roasted pointed cabbage and Vin Jaune sauce

2022 Olivier Leflaive Pernand-Vergelesses, Burgundy France - 390 kr

ANANAS BRAISÉ AU RHUM
Rombräserad ananas med kokosglass
Rum-braised pineapple with coconut ice cream

2021 Kracher Beerenauslese, Burgenland Austria – 190 kr

CHARIOT DES DÉLICES
Urval av egna bakverk och mignardiser
Selection of home-made pastries and mignardises

1 195 kr



SÉLECTION DE THÉS

NUWARA ELIYA BATTAGALLA - SRI LANKA

På sluttningarna till öns högsta berg produceras de elegantaste teerna på Sri Lanka. Den svala luften och de kyliga kvällarna pressar teplantorna till det yttersta och de svarar med att explodera av aromämnen.

On the slopes of the island's highest mountain, Sri Lanka's most elegant teas are produced. The cool air and chilly evenings push the tea plants to their limits, and they respond by bursting with aromatic compounds.

CHERRY FANDANGO - CHINA, INDIA AND SRI LANKA

Fyllig bas av svart te från Kina, Indien och Sri Lanka som smaksätts med syrliga körsbär och en mild tropisk fruktighet av lichiskal.

A rich base of black tea from China, India and Sri Lanka, flavored with tart cherries and a delicate tropical fruitiness from lychee peels.

CHAMPAGNE

SA BILLECART-SALMON LE RÉSERVE
40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay– 260 / 1 300 kr

SA LABRUYÈRE PROLOGUE
69% Pinot Noir, 31% Chardonnay– 280 / 1 400 kr

SA VALENTIN LEFLAIVE CV 19/30 BLANC DE BLANCS
100% Chardonnay – 330 / 1 600kr

2015 HENRIOT MILLÉSIME
53% Chardonnay, 47% Pinot Noir – 390 / 2 000 kr

