

VEGETARISK NYÅRSMENY 2018

Tångkaviar på krispig potatis med syrad grädde & schalottenlöksringar

Dumplings fyllda med hokkaidopumpa serveras med kombubuljong & citronmeliss

2016 Huber Grüner Veltliner, Traisental

Tartar på rödbeta serveras med sojapicklad shiitakesvamp, alger & ägg 63°

champagnesås & avrugakaviar

2017 Les Charmes Sauvignon Blanc, Sancerre

Cannelloni fylld med spenat & färskost

serveras med bakad tomat, haricot verts & hyvrad tryffel

2016 François Mitjaville Château Cadet, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux

Italienska ostar, Dolomiticcio, Rocchetta & Fontal,

serveras med vårt frukt-och nötbröd samt fikonmarmelad

2012 Alambre Moscatel de Setúbal

Nougatfylld chokladmousse serveras med en variation av banan & giandujasnö

2017 Brachetto D'Acqui DOCG, Piemonte

I MIDDAGSPAKETET INGÅR ETT GLAS CHAMPAGNE SOM VÄLKOMSTDRINK / +525 KRONOR MED VINPAKET

HAR DU EN MATALLERGI ELLER EN INTOLERANS, BERÄTTA GÄRNA DET FÖR OSS VID ERT BOKNINGSTILLFÄLLE.

**HOTEL GRAND
CENTRAL**

VEGETARIAN MENU NEW YEARS EVE 2018

Seaweed caviar served with crispy potatoes, sour cream & shallot

Dumpling filled with red kuri squash served with kombu consommé & lemon balm

2016 Huber Grüner Veltliner, Traisental

Tartare of beetroot served with soy pickled shiitake mushroom, seaweed & egg 63°

2017 Les Charmes Sauvignon Blanc, Sancerre

Cannelloni filled with spinach & cream cheese

served with baked tomato, haricot verts & truffle

2016 François Mitjaville Château Cadet, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux

Italian cheese, Dolomiticcio, Rocchetta & Fontal,

Served with our fruit and nut bread and fig marmalade

2012 Alambre Moscatel de Setúbal

Chocolate mousse filled with nougat

served with a variation of banana and gianduja snow

2017 Brachetto D'Acqui DOCG, Piemonte

THE MENU PACKAGE INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE / +525 SEK WINE PACKAGE

PLEASE LET US KNOW AT THE TIME OF YOUR BOOKING IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCE.

**HOTEL GRAND
CENTRAL**