

— NYÅRSUPÉ 2021! —

ATT BÖRJA MED

Välkomstdrink ett glas champagne & canapé royal

FÖRRÄTT

Tartar på hummer & räkor, alspånsrökt pilgrimsmussla samt ceviche på röding smaksatt med soya, lime, chili, koriander i salladsblad, tångkaviar, sotad avokado, kungskrabba i skaldjursvinegrett, tomat-wasabimajonnäs samt friterad svartrot

VARMRÄTT

Tournedous på oxfilé, mustig tryffelsås, timjanbakade små tomater, sauterade haricot verts, potatis & västerbottenterrin toppas med grönpepparkryddad anklevermoussé & friterad svartrot alt.

Lättrimmad smörstekt torskrygg med jordärtskockspuré rödvinsås på hummer, serveras med ett fräs på äpple, pak choi, stjälselleri, knaperstekt bacon samt potatis & västerbottenterrin

DESSERT

Ugnsbakad varm Chokladfondant med vår hemgjorda krämiga frangelicoglass, saltrostade hasselnötter, dulce de leche, syrlig halloncoulis & färska bär

799:-/ pp

Köp vår nyårskasse för endast 649kr p.p/ take away.

Menyn förbeställes och hämtas upp på nyårsafton mellan kl. 15-17



WWW.BRASSERIE19.SE
