

# Nyårsmeny | Uudenvuoden menu | New Year's menu

À la carte

---

## Amuse-bouche

### Krämig hummersoppa med kräftstjärtar

Kermainen hummerikeitto ravunpyrstöillä  
Creamy lobster soup with crayfish tails

## Förrätt | Alkuruoka | Starter

### Västerbottenostbakelse toppad med rom

Västerbotten-juustoleivos ja mätiä  
Västerbotten cheese pastry with roe

### Krustader med vegansk skagenröra

Vegaanisella skagenröralla täytettyjä krustadeja  
Croustade with vegan shrimp mix

## Varmrätt | Pääruoka | Main course

### Gösfilé med brynta kantareller, dillsyrade grönsaker, krämig kräftpotatis och Sandefjordssmör

Kuhafilee, ruskistettuja kantarelleja, tillipikkelöityjä vihanneksia, kermaiset rapuperunat ja Sandefjordin voita  
Pikeperch fillet, fried chanterelles, dill pickled vegetables, creamy crayfish potatoes and Sandefjord butter

### Hängmörad ryggbiff med tryffelcrème, rödvinssky, frästa grönsaker och parmesanpotatis

Raakakypsytetty ulkofileepihvi tryffelikreemillä, punaviinikastike, ruskistettuja vihanneksia ja parmesaaniperunoita  
Dry-aged sirloin steak with truffle crème, red wine jus, sauteed vegetables and parmesan potatoes

### Kronärtskocksbiffar med rostade grönsaker och tryffelcrème

Latva-artisokkapihvejä paahdetuilla vihanneksilla ja tryffelikreemillä  
Artichoke patties med roasted vegetables and truffle crème

## Mellanrätt | Väliruoka | Middle course

### Champagnegranitè

Samppanjagrانيتè  
Champagne granitè

## Dessert | Jälkiruoka | Dessert

### Saltkolapannacotta med chokladmousse

Suolatoffeepannacotta suklaamoussella  
Salty toffee pannacotta with chocolate mousse

**42€/441 kr**

## Dryckespaket | Juomapaketti | Drink package

Champagne Palmer Co. Brut Réserve, France 12 cl

Domaine Soupé Petit Chablis, France 16 cl  Château de Raosset Morgon Douby, France 16 cl

La Gironda Brachetto d'Acqui, Italy 12 cl

**25€/263 kr**

**wasaline**

