



## Tryffelmeny 2020

### **Rimmad Pilgrimsmussla**

med tryfferad tapiokacrème och tryffelsmörsås  
toppas med forellrom

*Domaine Philippe Chavy Bourgogne Blanc 2017  
Bourgogne, Frankrike*

### **Rödbetsgnocchi**

med tryffelpecorino, friterad grönkål  
och rostade valnötter  
serveras med brynt tryffelsmör

*Avondale 'Anima' Chenin Blanc 2016  
Paarl, Sydafrika*

### **Kryddstekt Rådjursinnanlår**

med rödvinssky smaksatt med oxmärg  
serveras med tryfferad rotsakspytt  
och svampcrème

*La Ca Növa Barbaresco 2017  
Piemonte, Italien*

### **Tryffel 'Crème Brûlée'**

crème på butternutpumpa  
gratinerad med smakrika ostar

*Fernand Engel Pinot Gris 2017  
Alsace, Frankrike*

### **Karamelliserade Äpplen**

med mandelkaka, salt kola  
hasselnötsströssel och  
tryffelgrädde

*Brännland Iscider 34 Brix 2018  
Västerbotten, Sverige*

5-rätters meny  
875

passande vinpaket  
5 glas vin  
550

Serveras till samtliga vid bordet

*Smakrike*  
KROG • CAFÉ • LOGI



## Grön Tryffelmeny 2020

### **Bakad Rotselleri**

med tryfferad tapiokacrème  
och tryffelsmörsås

*Domaine Philippe Chavy Bourgogne Blanc 2017  
Bourgogne, Frankrike*

### **Rödbetsgnocchi**

med tryffelpecorino, friterad grönkål  
och rostade valnötter  
serveras med brynt tryffelsmör

*Avondale 'Anima' Chenin Blanc 2016  
Paarl, Sydafrika*

### **Gratinerad Portabello**

fyllt med krämiga gotlandslinser  
serveras med tryfferad rotsakspytt  
och svampcrème

*La Ca Növa Barbaresco 2017  
Piemonte, Italien*

### **Tryffel 'Crème Brûlée'**

crème på butternutpumpa  
gratinerad med smakrika ostar

*Fernand Engel Pinot Gris 2017  
Alsace, Frankrike*

### **Karamelliserade Äpplen**

med mandelkaka, salt kola  
hasselnötsströssel och  
tryffelgrädde

*Brännland Iscider 34 Brix 2018  
Västerbotten, Sverige*

5-rätters meny  
825

passande vinpaket  
5 glas vin  
550

Serveras till samtliga vid bordet

*Smakrike*  
KROG • CAFÉ • LOGI