

# NYÅRSKASSE 2023

## PESCETARISK

### MENY

**HUMMER** – taco, ananas, shiso, shishimi

**FJORDLAX** – tartar, jalapeño, forellrom, rättika

**SKOGSSVAMP** – dumpling, tryffel, nashipäron

**BLACK COD** -gratinée, rotselleri, sesam, röd chili

**MANGO**– tarte, yuzu, passionsfrukt

### INNEHÅLL I KASSEN:

#### **HUMMER:**

Tacoskal 1 frp

Sallad 1 frp

Hummercreme 1 spritspåse

Avokadocreme 1 frp

Ananassalsa 1 frp

Lime 1 frp

Shisokrasse 1 frp

#### **GÖR SÅ HÄR:**

Placera tacoskalen på tallrik lutandes mot limeklyftan, lägg i salladsblad och fyll med hummercreme och lite avokado/wasabicreme.

Toppas med ananassalsa och shisokrasse.

#### **FJORDLAX:**

Laxtartar med rättika och forellrom 1 frp

Jalapenomajonnäs 1 frp

Sesamfrö & chilistrå 1 frp

Friterat ris 1 frp

Ponzudressing 1 frp

#### **GÖR SÅ HÄR:**

Ställ laxen på tallrik, fyll med friterat ris och sedan majonnäs, toppa med sesamfrö & chilistrå. Avsluta med att hälla lite ponzu dressing i tallriken.

### **SKOGSSVAMP:**

Dumplings 1 frp

Misosoppa 1 frp

Nashipäron & sojaböna 1 frp

Gräslök 1 frp

### **GÖR SÅ HÄR:**

Sätt en kastrull med vatten på spisen och koka upp. Värm samtidigt och buljongen i en annan kastrull.

Koka dumplingsen i 90 sekunder och lyft över till en skål. Lägg i nashipäron & sojaböna i samma skål och toppa med den varma buljongen, avsluta med gräslök.

### **BLACK COD:**

Black cod 1 frp

Gratinésmör 1 frp

Haricot verts 1 frp

Chao ton 1 frp

Rotsellericreme 1 frp

### **GÖR SÅ HÄR:**

Sätt ugn på grillfunktion eller 240c. Viktigt att ugnen är riktigt varm.

Lägg smöret på fisken och gratinera i ugnen i ca 5 minuter. Rekommenderad innertemperatur 48c.

Värm haricot verts i kokande vatten i 10 sekunder.

Lägg upp fisken, haricot verts, rotsellericrème och chao ton på tallrik och servera.

### **MANGO:**

Yuzutarte 1frp

Passionsfruktcaramel 1frp

Tuille & torkade blommor 1 frp

Mangosalsa 1 frp

Citrussallad 1 frp

### **GÖR SÅ HÄR:**

Placera yuzutarte på tallrik, lägg mangosalsa och citrusfiléer runt tarte & toppa sedan med passionsfruktssåsen, tuille och de torkade blommorna

GOTT NYTT ÅR!

TACK FÖR ATT DU VALDE ATT FIRA NYÅR MED OSS.

VARMT VÄLKOMMEN 2024!