

SAVOY TASTING MENU

BETOR OCH MORÖTTER

Marinerade betor och morötter serverade med moln på Västerbottensost, brynt smör, senapskrasse, pepparrotsolja och torkad palsternacka

TATAKI

Gin- och enbärsmarinerad kalvtataki med yuzoskum, strimlad vårlök, gravad äggula, japansk majonäs, lingonpulver och svart störkaviar.

Gin från Norrbottens Destilleri

LAX

Lax infuserad med ingefära, tunt skuren på ett krispigt tapiokachips, med MSG-picklad dillgurka, rädisa, grönt äpple, inlagd chili, vårlök, limezest och koriander

RÖKT RÅBIFF

Rökt råbiff på nöt serverad med lökaska, syltad rödkål, marinerad shiitakesvamp, rödlök, rökt senap, granolja och krispiga svartrotsflingor

TRYFFELRISOTTO

Tryffelrisotto med granatäpple, fänkål och vattenkrasse. Serverad med nymalensvartpeppar och pecorino

GETOST

Krispigt panerad getost, serverad med sorbet på rödbeta, kikärtsnö, chilisalamituille och kryddade krispiga kikärtter

PEAR AUNN PEAR

Päron pocherat i vitt vin och apelsin fyllt med päronmousse och serverat med clementinsås och flytande körsbärgéle, mandelkrisp, rostade minimäränger och spunnet socker