

Astor Gourmet 2018

Prosecco Soligo Brut 10 cl

*Laxtartar på Malaxlimpa med sikrom, pepparrotscreme fraiche och fänkålssallad
Lohitartar maalahdenlimpulla, siianmätiä, piparjuuricreme fraichea ja fenkolisalaattia
Salmon tartar on Malax loaf, white fish roe, horseradish creme fraiche and fennel salad*

*Hjort innerfilé med stekt svamp, tranbärsgele, viltsås och potatiskaka med Västerbottenost
Peuran sisäfilettä, paistettuja sienia, karpalohyytelöä, riistakastiketta ja perunakakua
Västerbottenjuustolla*

*Deer tenderloin with fried mushrooms, cranberry jelly, game sauce and potato cake with
Västerbotten cheese*

eller / tai / or

*Stekt abborre med fänkålsskum, dillmajonäs och potatisfondant Paistettua ahventa,
fenkolivaahtoa, tillimajoneesia ja perunafondant Pan fried perch, fennel foam, dill mayonnaise
and potato fondant*

*Creme brûlée med havtorn och tryffelkaka
Creme brûlée, tyrnimarjoja ja tryffelikakua
Creme brûlée with sea buckthorn and truffle cake*