Nyårs supé

SNACKS

Petit choux, lagrad cheddar, honung, tryffel
Råbiff, pan cristal, rökt majonnäs
Löjrom, surdegsbröd, syrad grädde

◆◆◆

FÖRRÄTT

Halstrad kammussla, äggröra, brynt smör, soja & pommes paille

◆◆◆

MELLANRÄTT 1

Smörstekt hälleflundra, havskräfta, kålrabbi & hummerbiscue

◆◆◆

THE PAUSE

Blodapelsingranité

◆◆◆

MELLANRÄTT 2

Oxfilé Rossin, anklever, haricots verts, tryffel & potatiskaka

◆◆◆

DESSERTER

Mjölkchokladbavaroise, jordnötskola, hasselnötsglass, eldad maräng

Pris per person 995 kr
Reservationer via The Fork eller Teaterbrasseriets hemsida. Dryck tillkommer

Nyårs supé

VEGETARISK

SNACKS

Petit choux, lagrad cheddar, honung, tryffel
Saltbakad gulbeta, pan cristal, rökt majonnäs
Rökt tångkaviar, surdegsbröd, syrad grädde

◆◆◆

FÖRRÄTT

Halstrad konfiterad rättika, äggröra, brynt smör,
soja, pommes paille

◆◆◆

MELLANRÄTT 1

Potatis & purjolökssoppa, citron confit, krutonger
& rökt tångkaviar

◆◆◆

THE PAUSE

Blodapelsingranité

◆◆◆

MELLANRÄTT 2

Flatbread, talleggio, krispig kronärtskocka,
fänkålscrudité

◆◆◆

DESSERTER

Mjölkchokladbavaroise, jordnötskola,
hasselnötsglass, eldad maräng

Pris per person 895 kr
Reservationer via The Fork eller Teaterbrasseriets hemsida. Dryck tillkommer

Dryckespaket

DRYCKESPAKET CLASSIC

1 glas Louis Bouillot Cremant de Bordeaux
1 glas Domaine de Bieville Chablis
1 glas Cantina Valpantena Amarone della Valpolicella

460 kr

◆◆◆

DRYCKESPAKET SUPREME

1 glas Champagne Saint Marceaux
1 glas Billaud-Simon Chablis Premier Cru
1 glas Roberto Sarotto Barolo
1 glas Tawny port 5 cl

605 kr

◆◆◆

BUBBLOR PÅ FLASKA

Alexander Bonnet Blanc de Noir 1020 kr
Larurent Perrier Grand Siecle 2100 kr
Laurent Perrier Brut 2012 Millesime 2200 kr
Nyetimber Blanc de Blanc 2009 1400 kr
Pierre Jouet Belle Epoque Brut Rosé 2100 kr
Louis Bouillot Cremant de Bordeaux 810 kr

◆◆◆