



**BERNS**

**VEGETARIAN  
NEW YEARS MENU 2017 / 2018**

**AMUSE**

Bao with barbecued eggplant, pickled red onions  
and Korean chilli

**BENTO**

Dried beetroot with rocoto capsicum, tagetes (marigold) herb,  
strawberries and salted pawpaw

Mushroom tartare with sesame, soy, caramelised onions  
and spicy pickled cucumber

Baked sweet potato with yuzu, lime, fennel and  
coriander crudités

**MAINS**

Citronconfiterad svartrot med palsternackspuré, tångkaviar  
sudachibrynt sojasmör och shizo

Granité på gröna äpplen och ingefära

Grillad rotselleri med syltad kantarell, bakad butternutpumpa,  
äpple- och långpepparsky samt atsinakrasse

**DESSERT**

Dark chocolate torte with raspberry coulis

Cointreau truffles

**VEGETARIAN NEW YEARS MENU 6 P.M - 10 P.M**

**1.695 SEK PER PERSON**

VEGETARIAN NEW YEARS MENU 4 P.M - 6 P.M 1.495 SEK PER PERSON