

# Menu

## Snacks

### Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp

*Deep fried squid – Black garlic dip*

75

(0,32 kgCO<sub>2</sub>e)

### Havskräftor – Vitlöksmör

*Langoustines – Garlic butter*

135

(0,46 kgCO<sub>2</sub>e)

### Chips deluxe – Löjrom – Syrad grädde

*Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream*

135

(0,22 kgCO<sub>2</sub>e)

### Kroketter – Dipp – Frisésallad

*Croquettes – Dip – Frisée salad*

75

(0,22 kgCO<sub>2</sub>e)

### Kalvbräsvårulle – Dipp

*Sweetbread springroll – Dip*

135

(0,32 kgCO<sub>2</sub>e)

## Förrätter / Starters

### Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis

*Vendace Roe – Smetana – Éclair – Potato*

225

(2,59 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grillad purjolök – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple

*Grilled leek – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple*

165

(0,45 kgCO<sub>2</sub>e)

### Eldad pilgrimsmussla – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple

*Charred scallop – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple*

205

(1,26 kgCO<sub>2</sub>e)

### Råbiff – Brynt smörkräm – Rödlök – Palsternacka

*Steak tartare – Browned butter crème – Red onion – Parsnip*

195

(4,68 kgCO<sub>2</sub>e)

### Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad

*Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade*

195 / 275

(0,75- 1,35 kgCO<sub>2</sub>e)

25  
YEARS  
The Gothenburg icon,  
est 2001

## Heaven 23's jubileumsmeny

25th Anniversary menu

### Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis

*Vendace roe from Bottenviken – Smetana – Éclair – Potato*

(2,59 kgCO<sub>2</sub>e)

### Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill

*Baked cod loin – Oyster Beurre blanc – Kohlrabi – Dill*

(2,54 kgCO<sub>2</sub>e)

### Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt

*White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt*

(0,71 kgCO<sub>2</sub>e)

Meny / Menu 635  
Vinpaket / Wine Pairing 450

Önskas i stället grillad lammstek?  
*Would you prefer our grilled lamb steak?*

## Pre dinner signatures

### Tuxedo No.2

*Tanqueray Gin, dry vermouth, Maraschino liqueur, Absinthe, OB*

165

### Airmail

*Planteray 3 Stars rum, lime, honey, Champagne*

175

### Mai Tai

*Planteray Original Dark rum, Cointreau, lime, Orgeat, AB*

165

### Rattlesnake

*Bulleit rye whiskey, lemon, absinthe, egg white*

165

## Heaven 23's sharing menu

### Helgrillad piggvar (för 2 pers)

*Grilled whole turbot (for 2 people)*

### Brynt smör – Pepparrot – Kapris

*Browned butter – Horseradish – Capers*

1095

(4,96 kgCO<sub>2</sub>e)

### Hängmörad svensk mjölkko (för 2 pers)

*Dry aged swedish milk cow (for 2 people)*

### Ramslökshollandaise – Tomat – Silverlök

*Ramsons Hollandaise – Tomato – Silver onion*

1095

(7,17 kgCO<sub>2</sub>e)

Fråga din servis om dagens styckdetalj

*Ask your waiter for todays cut of meat*

## Huvudrätter / Main courses

### Saltbakad rotselleri – Smörsås – Svartkål – Kastanj

*Grilled celeriac – Beurre blanc – Tuscan kale – Chestnut*

285

(0,72 kgCO<sub>2</sub>e)

### King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad

*King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce*

Tillval av löjrom / add vendace roe +89

275

(3,53 kgCO<sub>2</sub>e)

### Bakad torskrygg – Ostronsås – Kålrabbi – Dill

*Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Dill*

385

(2,54 kgCO<sub>2</sub>e)

### Smörstekt regnbågslax – Vitvinsås – Grön sparris – Fänkål

*Fried rainbow trout – White wine sauce – Green asparagus – Fennel*

345

(3,36 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grillad lammstek – Ramslökshollandaise – Vit sparris – Broccolini

*Grilled lamb steak – Ramsons Hollandaise – White asparagus – Broccolini*

375

(7,72 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grillad kalvpicanha – Kalvsky – Dragon – Pommes Anna

*Grilled veal picanha – Veal jus – Tarragon – Pommes Anna*

365

(7,46 kgCO<sub>2</sub>e)

## Komplettera / Supplement

### Pommes frites – Parmesan – Persilja

*Pommes frites – Parmesan – Parsley*

45

(0,18 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grönsallad – Parmesan – Olivolja

*Mixed salad – Parmesan – Olive oil*

45

(0,29 kgCO<sub>2</sub>e)