

Dessert / Desserts

Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt
White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt
135

Karamelliserad ananas – Kokos – Ingefära
Caramelized pineapple – Coconut – Ginger
135

Crème brûlée
115

Pralin – Cremino – Macaron
Pralines – Cremino – Macaron
40 each / 95 three pcs

Kaffe
Coffee
40

Te
Tea
40

Enkel espresso
Single espresso
42

Dubbel espresso
Double espresso
46

Cafe Latte
Cafe Latte
48

Cappuccino
Cappuccino
48

Menu

Snacks

Chips deluxe – Löjrom – Syrad grädde
Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream
135

Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp
Deep fried squid – Black garlic dip
75

Kroketter – Dipp – Frisésallad
Croquettes – Dip – Frisée lettuce
75

Kalvbräsvårrulle – Dipp
Sweetbread springroll – Dip
135

Förrätter / Starters

Grillad purjolök – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple
Grilled leek – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple
165

Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad
Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade
195 / 275

Råbiff – Brynt smörkräm – Rödlök – Palsternacka
Steak tartare – Browned butter crème – Red onion – Parsnip
195

25
YEARS
The Gothenburg icon,
est. 2001

Signaturrett / Signature Dish

Förrätt / Starter

Löjrom från Bottenviken - Smetana - Éclair - Potatis
Vendace Roe – Smetana – Éclair – Potato
225

Veckans lunch / Weekly lunch

175

Serveras måndag-fredag fram till 14.00
Served monday-friday until 2 PM

Svamprisotto
Gremolata – Parmesan – Oliver
Mushroom risotto – Parmesan – Olives

Dagens fångst
Vitvinssås – Broccoli – Ärtor
*Catch of the day – White wine sauce – Broccoli
Peas*

Grillad högre
Rostad vitlökssky – Ramslök – Spetskål
*Grilled chuck – Roasted garlic jus – Ramsons
Pointed cabbage*

Heaven 23's

Jubileumsmeny / 25th Anniversary menu

Tre serveringar som speglar vår historia
Från havets rena smaker till en fräsch avslutning
*Three courses that echo our culinary heritage
From the pure flavors of the sea to a bright, refreshing finish*

Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis
*Vendace roe from Bottenviken – Smetana – Éclair
Potato*

Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill
Baked cod loin – Oyster Beurre blanc – Kohlrabi – Dill

Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt
White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt

Meny / Menu 635
Vinpaket / Wine Pairing 450

Önskas i stället grillat lamm?
Would you prefer our grilled lamb?

Huvudrätter / Main courses

Saltbakad rotselleri – Smörsås – Svartkål – Kastanj
Salt baked celeriac – Beurre blanc – Tuscan kale – Chestnut
285

King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad
King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce
Tillval av löjrom / add vendace roe +89
265

Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill
Baked cod loin – Oyster beurre blanc – Kohlrabi – Dill
385

Grillad lammstek – Ramslökshollandaise – Vit sparris – Broccolini
*Grilled lamb steak – Ramsons Hollandaise – White asparagus
Broccolini*
375

Komplettera / Supplement

Pommes frites – Parmesan – Persilja
Pommes frites – Parmesan – Parsley
45

Grönsallad – Parmesan – Olivolja
Mixed salad – Parmesan – Olive oil
45

For meat origin details, please ask your waiter
Please notify us of any dietary restrictions prior to ordering