

Menu

Snacks

Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp

Deep fried squid – Black garlic dip

75

(0,32 kgCO₂e)

Havskräftor – Vitlöksmör

Langoustines – Garlic butter

135

(0,46 kgCO₂e)

Chips deluxe – Löjrom – Syrad grädde

Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream

135

(0,22 kgCO₂e)

Kroketter – Dipp – Frisésallad

Croquettes – Dip – Frisée salad

75

(0,22 kgCO₂e)

Kalvbräsvårulle – Dipp

Sweetbread springroll – Dip

135

(0,32 kgCO₂e)

Förrätter / Starters

Vit sparris – Rökt gräddfil – Ramslök – Dill

White asparagus – Smoked sour cream – Ramsons – Dill

195

(0,44 kgCO₂e)

Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis

Vendace Roe – Smetana – Éclair – Potato

225

(2,59 kgCO₂e)

Vit sparris – Rökt gräddfil – Forellrom – Ramslök

White asparagus – Smoked sour cream – Trout roe – Ramsons

205

(1,42 kgCO₂e)

Råbiff – Svart vitlök – Ingefära – Sesam

Steak tartare – Black garlic – Ginger – Sesame

195

(2,20 kgCO₂e)

Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad

Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade

195 / 275

(0,75- 1,35 kgCO₂e)

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 kgCO₂e)

Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill

Baked cod loin – Oyster Beurre blanc – Kohlrabi – Dill

(2,54 kgCO₂e)

Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt

White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt

(0,71 kgCO₂e)

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 kgCO₂e)

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 kgCO₂e)

Fråga din servis om dagens styckdetalj

Ask your waiter for todays cut of meat

Huvudrätter / Main courses

Grillad morot – Yoghurtsås – Fänkål – Ramslök

Grilled carrot – Yogurt sauce – Fennel – Ramsons

285

(0,68 kgCO₂e)

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

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

Tillval av löjrom / add vendace roe +89

285

(3,53 kgCO₂e)

Bakad torskrygg – Ostronsås – Kålrabbi – Dill

Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Dill

385

(2,54 kgCO₂e)

Smörstekt regnbågslax – Vitvinsås – Grön sparris – Fänkål

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

345

(3,36 kgCO₂e)

Grillad lammstek – Ramslökshollandaise – Vit sparris – Broccolini

Grilled lamb steak – Ramsons Hollandaise – White asparagus – Broccolini

375

(7,72 kgCO₂e)

Grillad kalvpicanha – Kalvsky – Dragon – Pommes Anna

Grilled veal picanha – Veal jus – Tarragon – Pommes Anna

365

(7,46 kgCO₂e)

Komplettera / Supplement

Pommes frites – Parmesan – Persilja

Pommes frites – Parmesan – Parsley

45

(0,18 kgCO₂e)

Grönsallad – Parmesan – Olivolja

Mixed salad – Parmesan – Olive oil

45

(0,29 kgCO₂e)