

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

Kalvbrässhvårulle – Dipp
Sweetbread springroll – Dip
135

Förrätter / Starters

Vit sparris – Rökt gräddfil – Ramslök – Dill
White asparagus – Smoked sour cream – Ramsons – Dill
195

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

Råbiff – Svart vitlök – Ingefära – Sesam
Steak tartare – Black garlic – Ginger – Sesame
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 kl. 14.00
Served monday - friday until 2 PM

Grillad broccoli
Parmesankräm – Romansallad – Matvete
*Grilled broccoli – Parmesan crème
Romaine lettuce – Wheat berries*

Dagens fångst
Sandefjordsås – Purjolök – Nässlor
Catch of the day – Sandefjord sauce – Leek – Nettles

Hoisinglaserad fläksida
Rödvinssky – Surkål – Pak choi
*Hoisin glazed pork belly – Red wine jus – Sauerkraut
Pak choi*

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

Grillad morot – Yoghurt – Fänkål – Ramslök
Grilled carrot – Yogurt – Fennel – Ramsons
285

King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad
King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce
Tillval av löjrom / add vendace roe +89
285

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

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