

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

Kalvbrässfårrulle – 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

Gnocchi
Tomatsås – Parmesan – Oliver
Gnocchi – Tomato sauce
Parmesan – Olives

Dagens fångst
Brynt soyasmör – Spritärtor – Spetskål
Catch of the day – Browned soy butter
Green peas – Pointed cabbage

Grillad kotlett
Rödvinskys – Ramslök – Broccoli
Grilled pork chop – Red wine jus – Ramsons
Broccoli

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 – 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