Menu

Snacks

Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp
Deep fried squid – Black garlic dip
75
(0,32 kgCO_2e)

Havskräftor – Vitlökssmör
Langoustines – Garlic butter
135
(0,46 kgCO_2e)

Chips deluxe – Löjrom – Syrad grädde
Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream
135
(0,22 kgCO_2e)

Kroketter – Dipp – Frisésallad
Croquettes – Dip – Frisée salad
75
(0,22 kgCO_2e)

Kalvbrässvårrulle – Dragondipp
Sweetbread springroll – Tarragon dip
135
(0,32 kgCO_2e)

Förrätter / Starters

Rostad jordärtskocka – Svart vitlökskräm – Äpple – Dill
Roasted Jerusalem artichoke – Black garlic crème – Apple – Dill
Tillval av oxmärg / add bone marrow
165
(0,06 kgCO_2e)

Löjrom – Smetana – Éclair – Potatis
Vendace roe – Smetana – Éclair – Potato
225
(2,59 kgCO_2e)

Råbiff – Ansjoviskräm – Lök – Potatis
Steak tartare – Anchovy crème – Onion – Potato
195
(3,93 kgCO_2e)

Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad
Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade
195 / 275
(0,75- 1,35 kgCO_2e)

25 YEARS
The Gothenburg icon, est 2001

Heaven 23´s jubileumsmeny

25th Anniversary menu

Löjrom – Smetana – Éclair – Potatis
Vendace roe – Smetana – Éclair – Potato
(2,59 kgCO_2e)

Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill
Baked cod loin – Oyster Beurre blanc – Kohlrabi – Dill
(2,54 kgCO_2e)

Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt
White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt
(0,71 kgCO_2e)

Meny / Menu 635
Vinpaket / Wine Pairing 450

Önskas i stället bräserad oxkind?
Would you prefer our braised ox cheek?

Pre dinner cocktails

French 75
Tanqueray dry gin – Lemon – Sugar – Champagne
175

Junglebird
Zacappa 23 Solera rum – Campari – Lime – Pineapple
175

Ivy gimlet
Vodka – Lime – Sugar – Mint
165

Sazerac
Cognac – Sugar – Peychaud's bitters – Absinthe
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_2e)

Hängmörad svensk mjölkko (för 2 pers)
Dry aged swedish milk cow (for 2 people)

Sauce Béarnaise – Tomat – Silverlök
Béarnaise sauce – Tomato – Silver onion
1095
(7,17 kgCO_2e)

Fråga din servis om dagens styckdetalj
Ask your waiter for todays cut of meat

Huvudrätter / Main courses

Grillad Hokkaido – Smörsås – Kikärtor – Kejsarhatt
Grilled Hokkaido – Butter sauce – Chickpeas – King oyster mushroom
285
(0,65 kgCO_2e)

King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad
King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce
Tillval av löjrom / add vendace roe +89
295
(3,53 kgCO_2e)

Bakad torskrygg – Ostronsås – Kålrabbi – Dill
Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Dill
385
(2,54 kgCO_2e)

Grillad röding – Hummersås – Palsternacka – Krondill
Grilled arctic char – Lobster sauce – Parsnip – Crown dill
345
(1,63 kgCO_2e)

Bräserad oxkind – Bordelaisesås – Polenta – Tryffel
Braised ox cheek – Sauce Bordelaise – Polenta – Truffle
385
(7,18 kgCO_2e)

Grillad hjort – Dragonsky – Svartkål – Kroppkaka
Grilled venison – Tarragon jus – Kale – Swedish potato dumpling
395
(10,98 kgCO_2e)

Komplettera / Supplement

Pommes frites – Parmesan – Persilja
Pommes frites – Parmesan – Parsley
45
(0,18 kgCO_2e)

Grönsallad – Parmesan – Olivolja
Mixed salad – Parmesan – Olive oil
45
(0,29 kgCO_2e)

heaven 23
FOOD • WINE • COCKTAILS