Dessert / Desserts

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

Kärnmjölkssorbet – Choklad – Mandel
Buttermilk sorbet – Chocolate – Almonds
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

All our coffee is fair trade and organic

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

Kalvbrässvårrulle – Dipp
Sweetbread springroll – Dip
135

Förrätter / Starters

Rostad jordärtskocka – Svart vitlökskräm – Äpple – Dill
Roasted Jerusalem artichoke – Black garlic crème – Apple – Dill
Tillval av oxmärg / add bone marrow
165

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

Råbiff – Chiliolja – Ostronskivling – Rågbröd
Steak tartare – Chili oil – Oyster mushroom – Rye bread
195

25 YEARS
The Gothenburg icon, est 2001

Signaturrätt / Signature Dish

Förrätt / Starter

Löjrom - 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 pumpa
Brynt smörhollandaise – Ostronskivling – Hasselnöt
Grilled pumpkin – Brown butter Hollandaise
King oyster mushrooms – Hazelnuts

Dagens fångst
Skaldjursvelouté – Spetskål – Bönor
Catch of the day – Shellfish velouté
Pointed cabbage – Beans

Grillad högrev
Rödvinssås - Jordärtskocka – Potatispuré
Grilled beef chuck – Red wine sauce
Jerusalem artichoke – Potato purée

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 – Smetana – Éclair – Potatis
Vendace roe – 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 grillad Iberico secreto?
Would you prefer our grilled Iberico secreto?

Huvudrätter / Main courses

Grillad Hokkaido – Smörsås – Kikärtor – Kejsarhatt
Grilled Hokkaido squash – Butter sauce
Chickpeas – King oyster mushroom
285

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

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

Grillad Iberico secreto – Timjanssky – Gemsallad – Äpple
Grilled Iberico secreto - Thyme jus – Gem lettuce – Apple
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