

# Nyårsafton Meny

## Förrätter

Toast Skagen på handskalade räkor toppad med löjrom  
155:-

Hummersoppa Sylvester  
145:-

Toast med grillad Haloumi och stekt svamp  
125:-

## Varmrätter

Halstrad rödingfilé och gösfilé med tryffelmos samt balsamico och fikon reduktion  
245:-

Gambas spett med hummer och spenat risotto samt champagneskum  
265:-

Grillad Lammracks med olivfräst kompott av sparris, kalamata oliver och plommontomater  
serveras med bacon och krispig vitlök  
265:-

Grillad Oxfilé med Karl-Johan svampsås och potatiskaka samt jungfru och parmesan sallad  
315:-

Kalvnoisetter med tryffelsky, halstrade pilgrimsmusslor och bearnaisesås  
275:-

## Dessert

Jimmys Frozen cheesecake  
115:-

Äppeltart med vaniljglass  
105:-

Champagne mousse bakelse  
135:-

## Dryck

### Champagne/Mousserat

	<b>Glas</b>	<b>Flaska</b>
Nicolas Feuillatte	145:-	890:-
Dom Perignon		2450:-
Henkell Trocken	95:-	445:-

### Vita Viner

Husets vita		80:-	295:-
Zonnebloem	Sauvignon blanc		395:-
Fetzer Valley Oaks	Chardonnay	125:-	480:-
Penfolds Rawson Ret	Chardonnay/Semillon	105:-	395:-
Masi Soave Classico			395:-

### Röda Viner

Husets röda		80:-	295:-
Penfolds Rawson ret	Shiraz/Cabernet	115:-	420:-
Drosty Hof Cape Red	Cape blend		370:-
Brown Brothers	Shiraz	140:-	540:-
Cotes-du-Rhone	Grenache/Syrah		420:-
Masi Campofiorin	Corvina		495:-
Fetzer Valley Oaks	Merlot		425:-
Chateauneuf-Du-Pape	Grenache/Syrah		995:-

### Alkoholfritt

	<b>Stor</b>	<b>Liten</b>
Ramlösa		25:-
Pepsi, Zingo, 7up, Juice	30:-	35:-

Jimmys Marina Steakhouse önskar Er ett

**GOTT NYTT 2010**