

EN OTRADITIONELL JULMENY

VEGAN

FÖRSTA SERVERING

Gör din egen Akvavit och tonic med diverse, kryddor, örter och frukter.
Alkoholritt alt finns.

Najadlax «tartelett» forellrom, blomkål

Hummer «krokett» yuzu kosho, rökt hummermajo

ANDRA SERVERING

Råbiff lättstodad salladslöksmajo, karamelliserad lök, friterad potatis

Matjesill «lerpotta» ägg, potatis, örter, kavring

Hällestadsvamp «struva» bredsjö pecorino, tryffel

Löjrom «bao» med friterat bröd, isad silverlök, crème fraiche, gräslök och dill

Ostron «pil pil» med smör, vitlök, chili och koriander

TREDJE SERVERING

Svensk anka «tare» gulärtsoja, potatiscrème, jordärtskocka, furikake

DESSERT

Dessertbord med...

Vit chokladpudding, kryddnejlika, kanel, inkokta körsbär

Riz au lait, salt karamell, syrliga hjortron

Fudge

Kaffegodis

Godisstrut & vegansk Hot shot på Höjden.
Alkoholritt alt finns.

FÖRSTA SERVERING

Gör din egen Akvavit och tonic med diverse, kryddor, örter och frukter.
Alkoholritt alt finns.

Vintertryffel «tartelett» tångrom, blomkål och majs

King oyster «krokett» karamelliserad lök, vegansk salladslöksmajo

ANDRA SERVERING

Rödbeta «tartar» kolgrillad med ramlökskapis och svensk furikake

Surdegsbröd «fattiga riddare» med lökcrème, vit tryffel och lagrad balsamico

Hällestadsvamp «struva» och pepparcrème

Tångcaviar «bao» med friterat bröd, isad silverlök, havrefraiche, fingerlime, gräslök och dill

Jordärtskocka krispig, mjuk och frasig

TREDJE SERVERING

Svensk potatis «råraka» med jordärtskocka, brysselkål, spetskål och kräm på gräärt och svensk ärtsoja

DESSERT

Dessertbord

Godisstrut & vegansk Hot shot på Höjden.
Alkoholritt alt finns.

Pris **675:-** eller **775:-** beroende på sittning. Se priser [här](#)

UD URBAN DELI

AN ALTERNATIVE CHRISTMAS DINNER

FIRST COURSES

Make your own aquavit and tonic
with a variety of spices, herbs and fruits.
Non-alcoholic option available.

Najad salmon «tartelette» with trout
roe and cauliflower

Lobster «croquette» with yuzu kosho
and smoked lobster mayonnaise

SECOND COURSES

Steak tartare «seared» with spring
onion mayonnaise, caramelised onion
and deep-fried potatoes

Soused herring «clay pot» with egg,
potato, herbs and dark rye bread

Hällestad mushroom «rosette cookie»
with Bredsjö pecorino and truffle

Bleak roe «bao» with deep-fried
bread, iced silver onion, crème
fraiche, chives and dill

Oysters «pil pil» with butter, garlic,
chilli and coriander

THIRD COURSE

Swedish duck «tare» with split pea
soy, potato cream, Jerusalem
artichoke and furikake

DESSERT

Dessert table featuring...

White chocolate pudding with cloves,
cinnamon and poached cherries

Rice pudding with salted caramel
and sour cloudberry

Fudge

Petits fours

Candy cone & vegan Hot shot at Höjden.
Non-alcoholic options available.

FIRST COURSES

VEGAN

Make your own aquavit and tonic
with a variety of spices, herbs and fruits.
Non-alcoholic option available.

Winter truffle «tartelette» with
seaweed caviar, cauliflower and corn

King oyster «croquette» with
caramelised onion and vegan
spring onion mayonnaise

SECOND COURSES

Charred beetroot «tartare» with
ramson capers and Swedish furikake

Sourdough «French toast» with
onion cream, white truffle and
mature balsamic vinegar

Hällestad mushroom «rosette cookie»
with pepper cream

Seaweed caviar «bao» with
deep-fried bread, iced silver onion,
oat crème fraiche, finger lime,
chives and dill

Jerusalem artichoke crispy, soft
and crunchy

THIRD COURSE

Swedish potato «pancake» with
Jerusalem artichoke, Brussels sprouts,
pointed cabbage, and cream of
field peas and Swedish pea soy

DESSERT

Dessert table

Candy cone & vegan Hot shot at Höjden.
Non-alcoholic options available.

Price **675:-** or **775:-** depending on session. See prices [here](#)

UD URBAN DELI