

## VITT VIN

Chavin, Côtes de Gascogne, Sauvignon Blanc, FRA	145
Quinta De Santiago, Vinho Verde, Alvarinho, PRT	195
Weingut Hörner, Pfalz, Riesling, GER	165
Olivier Leflaive, Bourgogne Les Sétilles, Chardonnay, FRA	255

## RÖTT VIN

Chavin, Côtes de Gascogne, Syrah/Grenache, FRA	145
Hahn, Pinot Noir, Kalifornien, USA	200
Mauro Sebaste, Dolcetto d'Alba, ITA	165
Piccini, Sasso al Poggio, Toscana, ITA	195

## FATÖL

Heineken	89
Estrella Damm	95
OMAKA Ofarlig	99

## FLASKÖL & CIDER

Menabrea Arte in Bottiglia	95
Inedit Damm	99
Daura Damm	95
Cidraie	95

## ALKOHOLFRITT

Läsk	49
Stenkulla 33 cl	45
Stenkulla 75 cl	75
Heineken 0.0	69
Easy Rider Bulldog 0.4	75
French Bloom 0.0%	110 / 390



# Ida Bauhn

flyttar in i

## Gästrummet

## COCKTAILS 175

### LUMMA

Hallon, gröna tomat, kaffir lime, Planteray 3 Stars


### NYPAS

Nypon, grädde och biskviolja, Tanqueray London Dry

### JAVA

Galliano Espresso & Vanilj, filmjök, Maker's Mark



  
“Jag känner mig otroligt privilegerad att få vara först ut i Gästrummet. Det är en speciell känsla att äntligen få bjuda in till min värld – att få säga ‘välkommen hem till mig’. Jag tar med mig rätter från min vinnande meny i Årets Kock, och det betyder mycket att få fortsätta arbeta med dem. Tävlingsrätter skapas för ett specifikt ögonblick, men de bygger alltid på något man verkligen brinner för. Därför finns det också något vemodigt när tävlingen är över. Att nu få ge dem nytt liv igen känns fantastiskt.”

- **IDA BAUHN**

## IDA BAUHNS SET MENU

1095

### SNACKS

#### SVENSK ANKLEVER OCH ARONIA

#### LÖJROM MED AZTEK GOLD OCH SYRAD GRÄDDE

### MENU

#### RENSARV

Tartar på rensarv med batakpeppar, syltad svamp och jordärtskocka serveras med tillhörande brödserving

#### HAVSKRÄFTA

Citrusbakad havskräfta med ragu på klo och huvud, fermenterad tomat och yuzu kosho

#### BLODDUVA

Farci på blodduva smaksatt med fermenterad kampotpeppar, glaserad gulbeta, jus och örtbukett

#### HALLANDS HIMMEL

Med skum på Wrångebäck, päron och rosenkvittenkompott, samt ost- och kryddsablé

#### KALVDANS

Med glasrabarber och brynt smör-clafoutis

## VINPAKET 695

Njut av vårt vinpaket handplockade av Slussportens sommelier för att passa Idas meny.

## WHITE WINE

Chavin, Côtes de Gascogne, Sauvignon Blanc, FRA	145
Quinta De Santiago, Vinho Verde, Alvarinho, PRT	195
Weingut Hörner, Pfalz, Riesling, GER	165
Olivier Leflaive, Bourgogne Les Sétilles, Chardonnay, FRA	255

## RED WINE

Chavin, Côtes de Gascogne, Syrah/Grenache, FRA	145
Hahn, Pinot Noir, California, USA	200
Mauro Sebaste, Dolcetto d'Alba, ITA	165
Piccini, Sasso al Poggio, Tuscany, ITA	195

## DRAFT BEER

Heineken	89
Estrella Damm	95
OMAKA Ofarlig	99

## BOTTLED BEER & CIDER

Menabrea Arte in Bottiglia	95
Inedit Damm	99
Daura Damm	95
Cidraie	95

## NON-ALCOHOLIC

Soft drinks	49
Stenkulla 33 cl	45
Stenkulla 75 cl	75
Heineken 0.0%	69
Easy Rider Bulldog 0.4%	75
French Bloom 0.0%	110 / 390



# Ida Bauhn

moving in to

## Gästrummet

## COCKTAILS 175

### LUMMA

Raspberry, green tomatoes, kaffir lime, Planteray 3 Stars

### NYPAS

Rose hip, cream and biskvi oil, Tanqueray London Dry

### JAVA

Galliano Espresso & Vanilla,  
caramelized cultured milk, Maker's Mark



"I feel incredibly privileged to be the first to host in Gästrummet. It's a special feeling to finally invite you into my world - to say 'welcome home to me'. I'm bringing dishes from my winning menu in the Chef of the Year competition, and it means a lot to continue working with them. Competition dishes are created for a specific moment, but they are always based on something you truly care about. Therefore, there is also something bittersweet when the competition is over. To now give them life again feels fantastic."

- **IDA BAUHN**

## IDA BAUHN'S SET MENU

1095

### SNACKS

#### SWEDISH DUCK LIVER AND ARONIA

#### BLEAK ROE WITH AZTEK GOLD AND CULTURED CREAM

### MENU

#### REINDEER

Tartare of reindeer with batak pepper, pickled mushrooms, and Jerusalem artichoke served with accompanied bread

#### LANGOUSTINE

Citrus-baked langoustine with claw and head ragout, fermented tomato, and yuzu kosho

#### BLEEDING HEART DOVE

Bleeding heart dove farci flavored with fermented kampot pepper, glazed yellow beet, duck jus, and herb bouquet

#### SWEDISH BLUE CHEESE

With foam from Wrångebäck, pear, and quince compote, along with cheese and spice sablé

#### COLOSTRUM PUDDING

With forced rhubarb and browned butter clafoutis

## WINE PAIRING 695

Enjoy our wine package handpicked by Slussporten's sommelier to complement Ida's menu.