

# HEJM

## JULMENY

Serveras i fem olika serveringar till bords

### SITTANDE JULBORD

Vi vill även i år erbjuda ett nyare sätt att avnjuta ett julbord, utan köande och spring. Traditionella julsmaker i en modern tappning. Serveringen kommer att ske i fem olika omgångar till bords.

#### Att dela på

Senapssill och havtornsströmming

Smörkokt potatis och dill

Jullimpa, knäckebröd och smör

Aronia gravad forell, forellrom och hovmästarsås

Varmrökt gädda med pepparrotskräm och brynt smör

Hörökt nötkött med svampsallad och granskott

Krämig rödbetssallad med rökt hjärta och ägg

#### Mellanrätt

Rostad och glaserad kålrot med portvin, rönnbär, svampbuljong, krispig lök och karamelliserad grädde med kycklingleverterrin

#### Varmrätt

Grillad grissida från Björkens med bräserad rödkål,

smörstekt brysselkål, senapsfrön, ingefära, syrlig

äppelkräm och rökt grissky

#### Ostservering

Brieparfait med maltbotten, inlagda granskott, havtorn och saffran

#### Dessert

Piimäglass, mörkchokladmousse, hjortronmylta, pepparkaka och rostade hasselnötter

*Smågodis till kaffet*

HEJM's Daim

Brynt smör fudge med havssalt

Granholms marmelad

#### Pris

Måndag-torsdag 55€/person

Lördagslunch kl. 12.00-15.00 55€/person

Fredag-lördag 58€/person

Dryckespaket 42€/person

Sittande julbordet serveras till alla i bordssällskapet, allergier tas i beaktande

För dig som inte är sugen på julmat

### FÖRRÄTTER

#### Tartar på grillad rödbeta

med syrad svamp, stjälselleri, torkad vresros, svart vitlök, lagrad ost och rostad hasselnöt **12€**

#### Lufttorkad skinka från Snellmans

med variation på betor från Finne farm, granskott, cheddarkräm och riven fetast **15€**

#### Aronia gravad forell

med pepparrotskräm, forellrom, syrad rabarber, morot, stjälselleri, rågkrisp och tagetes **14€**

### VARMRÄTTER

#### Smörstekt gös

med rostad persiljerot, potatis, syrlig äppelkräm, purjolök, syrad kantarell, kål, pepparrot och hörökt brynt smörskum **32€**

#### Grillad och glaserad nötytterfilé

med grillad rotselleri, champinjon, bakad lök, örtstekt brödkrisp, kryddsmör och skysås med svart vitlök **32€**

#### Grillad portabello

med spelt, svart vitlök, krispig jordärtskocka, syrad kantarell, grillade örter, granskott och riven lagrad ost **26€**

### DESSERTER

#### Piimäglass

med mörkchokladmousse, hjortronmylta pepparkaka och rostade hasselnötter **11€**

#### Sorbet på vita vinbär

med mandelkaka, bakat äpple, krispig jordärtskocka, körvel och karamelliserat kantarellskum **11€**