



VALENTINE'S MENU



TUNA CARPACCIO

Balsamic dressing, marinated tiger shrimp,
trout roe, nori crisp

HERB CRUSTED LAMB FILLET

Barolo sauce, white asparagus,
butter-tossed baby carrots, tourné potatoes

CHOCOLATE TERRINE

Ganache topping, strawberries, berry compote

THREE COURSES 595

TWO COURSES 490

MAIN COURSE ONLY 360

GLASS OF CAVA 99

NOZECO ALCOHOL FREE 85



Tulegatan8
by Hotel Birger Jarl





ALLA HJÄRTANS DAG

TONFISKCARPACCIO

Balsamicodressing, marinerad vannameiräka,
forellrom, norikrisp

ÖRTBAKAD LAMMYTTERFILÉ

Barolosås, vit sparris,
smörstekta minimorötter, tournépotatis

CHOKLADTERRIN

Ganachetopping, jordgubbar, bärkompott

TRE RÄTTER 595
TVÅ RÄTTER 490
ENDAST HUVUDRÄTT 360
ETT GLAS CAVA 99
NOZECO ALKOHOLFRI 85



Tulegatan8
by Hotel Birger Jarl