

COUP D'ÉTAT

ETT JULBORD MED PERSISK SJÄL

Svenska jultraditioner möter Persiens dofter, kryddor och smaker. En festlig upplevelse med havets delikatesser, saffransdoftande favoriter, saftigt grillat och gyllene tahdig.

HAVETS DELIKATESSER & KALLA FAVORITER

OSTRON - Färska ostron med en överraskande het sorbet.

SAFFRANSSILL - Klassisk sill med en gyllene touch av saffran.

YOGHURTSILL - Len yoghurt, vildvitlök, frisk mynta och krispig gurka.

OLIVIER - Krämig persisk kyckling- och potatissallad med tryffel.

GRAVAD LAX - Med frisk senaps- och dillsås, smaksatt med apelsin.

KALLRÖKTA RÄKOR - Delikata räkor med krämig sumakaioli.

TILLBEHÖR - Krispigt sangakknäckebröd och kokt potatis.

FRÅN DEN PERSISKA GRILLEN

JOOJE - Saftig saffransmarinerad lårfilé av fransk majs kyckling, grillad och toppad med pistage och mandel.

CHENGE - Mör, saftig grillad lammfilé med persisk karaktär.

KOOBIDEHKÖTTBULLAR - Vår älskade koobideh i julens tappning - smakrika persiska köttbullar.

BANDARI - Härligt kryddig persisk korv rätt med mustiga smaker.

TILL VARMRÄTTERNA - Gyllene saffranstahdig, krämig potatisgratäng, svalkande yoghurt, fyllig sumakbéarnaise och frisk sallad shirazi.

EN SÖT AVSLUTNING

NOON KHAMEI - Frasig croissant fylld med len saffranskräm.

695 kr per person

Lunchalternativ: 595 kr per person

BLACK DIAMOND

Imperial-kaviar med brioche, crème fraîche och citron.

Meny med Black Diamond: 890 kr per person

KLASSISKT DRYCKESPAKET

En Coup d'État Lager, en valfri snaps och ett glas av husets röda eller vita vin.

439 kr per person