

Pre dinner signatures

Tuxedo No.2

Tanqueray Gin, dry vermouth, Maraschino liqueur, Absinthe, OB
165

Airmail

Planteray 3 Stars rum, lime, honey, Champagne
175

Mai Tai

Planteray Original Dark rum, Cointreau, Lime, Orgeat, AB
165

Rattlesnake

Bulleit rye whiskey, lemon, absinthe, egg white
165

...& snacks

Ostron Regal – Citron – Lök

Oyster Regal - Lemon - Onion
40 each / 115 three pcs / 215 six pcs

Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp

Deep fried squid – Black garlic dip
75

Havskräftor – Vitlökssmör

Langoustines – Garlic butter
135

Chips deluxe – Löjrom – Syrad grädde

Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream
135

Kroketter – Dipp – Frisésallad

Croquettes – Dip – Frisée salad
75

Kalvbräsvårrulle – Dipp

Sweetbread springroll – Dip
135

Heaven 23's set menu

Eldad pilgrimsmussla – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple
Charred scallop – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple

Bakad torskrygg – Ostronsås – Kålrabbi – Potatispuré
Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Potato purée

Äppelcidersorbet – Cheesecake – Havre
Apple cider sorbet – Cheesecake – Oats

Meny / Menu 635
Vinpaket / Wine Pairing 450

Önskas istället bräserverad oxkind?
Would you prefer our braised ox cheek?

Heaven 23's sharing menu

Helgrillad piggvar (för 2 pers)
Brynt smör – Pepparrot – Kapris

Grilled whole turbot (for 2 people)
Browned butter – Horseradish – Capers
1095

Hängmörad svensk mjölkko (för 2 pers)
Bearnaise – Tomat – Silverlök
Fråga din servis om dagens styckdetalj

Dry aged swedish milk cow (for 2 people)
Bearnaise sauce – Tomato – Silver onion
Ask your waiter for todays cut of meat
1095

For meat origin details, please ask your waiter
Please notify us of any dietary restrictions prior to ordering

Förrätter / Starters

Grillad purjolök – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple

Grilled leek – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple

165

Löjrom – Crème fraiche – Krabbelurer – Gräslök

Vendace roe – Crème fraiche – Krabbelur – Chive

215

Eldad pilgrimsmussla – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple

Charred scallop – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple

205

Råbiff – Brynt smörkräm – Rödlök – Palsternacka

Steak tartare – Browned butter crème – Red onion – Parsnip

185

Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad

Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade

195 / 275

Huvudrätter / Main courses

Saltbakad rotselleri – Smörsås – Svartkål – Kastanj
Grilled celeriac – Beurre blanc – Tuscan kale – Chestnut
285

King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad
King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce
Tillval av löjrom / add vendace roe +89
265

Bakad torskrygg – Ostronsås – Kålrabbi – Potatispuré
Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Potato purée
385

Smörstekt kummel – Skaldjurssås – Rotselleri – Fänkål
Fried hake – Shellfish sauce – Celeriac – Fennel
345

Brässerad oxkind – Rödvinssky – Portabello – Serranoskinka
Braised ox cheek – Red wine jus – Portobello mushroom – Serrano ham
365

Grillad hjort – Blåbärssky – Svartrot – Savoykål
Grilled venison – Blueberry jus – Salsify – Savoy cabbage
365

Komplettera / Supplement

Pommes frites – Parmesan – Persilja
Pommes frites – Parmesan – Parsley
45

Grönsallad – Parmesan – Olivolja
Mixed salad – Parmesan – Olive oil
45