

# 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

### **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

## Jubileumsmeny / 25th Anniversary menu

Tre serveringar som speglar vår historia  
Från havets rena smaker till en fräsch avslutning

*Three courses that echo our culinary heritage  
From the pure flavors of the sea to a bright, refreshing finish*

Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis  
*Vendace roe from Bottenviken – Smetana – Éclair – Potato*

Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill  
*Baked cod loin – Oyster Beurre blanc – Kohlrabi – Dill*

Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt  
*White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt*

Meny / Menu 635  
Vinpaket / Wine Pairing 450

*Önskas i stället 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)**

Tryffelhollandaise – Tomat – Silverlök

*Fråga din servis om dagens styckdetalj*

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

# Förrätter / Starters

**Grillad purjolök – Brynt smör – Jordärtskocka – Äpple**  
*Grilled leek – Browned butter – Jerusalem artichoke – Apple*  
165

**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

**25**  
YEARS  
The Gothenburg Icon,  
est 2001

# Signaturrätt / Signature Dish

**Löjrom från Bottenviken - Smetana - Éclair - Potatis**  
*Vendace Roe – Smetana – Éclair – Potato*  
225



**Skanna & läs mer om vår Signaturrätt**  
*Scan & learn more about our signature dish*

## 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 – Dill**  
*Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Dill*  
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