

Dessert / Desserts

Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt
White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt
135

Chokladglass – Pistage – Churros
Chocolate ice cream – Pistacchios – Churros
135

Crème brûlée
115

Pralin – Cremino – Macaron
Pralines – Cremino – Macaron
40 each / 95 three pcs

Kaffe
Coffee
40

Te
Tea
40

Enkel espresso
Single espresso
42

Dubbel espresso
Double espresso
46

Cafe Latte
Cafe Latte
48

Cappuccino
Cappuccino
48

Menu

...& snacks

Chips deluxe – Ljörom – Syrad grädde
Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream
135

Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp
Deep fried squid – Black garlic dip
75

Kroketter – Dipp – Frisésallad
Croquettes – Dip – Frisée lettuce
75

Kalvbräsvårulle – Dipp
Sweetbread springroll – Dip
135

Förrätter / Starters

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

Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad
Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade
195 / 275

Råbiff – Brynt smörkräm – Rödlök – Palsternacka
Steak tartare – Browned butter crème – Red onion – Parsnip
195

25
YEARS
The Gothenburg icon,
est. 2001

Signaturrätt / Signature Dish

Ljörom från Bottenviken - Smetana - Éclair - Potatis
Vendace Roe – Smetana – Éclair – Potato
225

Veckans lunch / Weekly lunch

175

Serveras måndag-fredag fram till 14.00
Served monday-friday until 2 PM

Svamprisotto
Gremolata – Parmesan – Oliver
Mushroom risotto – Gremolata – Parmesan – Olives

Dagens fångst
Vitvinssås – Champinjoner – Pak choi
*Catch of the day – White wine sauce – Mushrooms
Pak choi*

Grillad tri tip
Vinägersky – Broccoli – Potatispuré
Grilled tri tip – Vinegar jus – Broccoli – Potato purée

Heaven 23's Jubileumsmeny

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

Ljörom 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?

Huvudrätter / Main courses

Saltbakad rotselleri – Smörsås – Svartkål – Kastanj
Salt baked 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 – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill
Baked cod loin – Oyster beurre blanc – Kohlrabi – Dill
385

Bräserverad oxkind – Rödvinssky – Portabello – Serrano
Braised ox cheek – Red wine jus – Portobello – Serrano
365

Komplettera / Supplement

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

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

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