

# Menu

## Snacks

### Bläckfiskringar – Svart vitlöksdipp

Deep fried squid – Black garlic dip

75

(0,32 kgCO<sub>2</sub>e)

### Havskräftor – Vitlöksmör

Langoustines – Garlic butter

135

(0,46 kgCO<sub>2</sub>e)

### Chips deluxe – Löjrom – Syrad grädde

Crisps deluxe – Vendace roe – Sour cream

135

(0,22 kgCO<sub>2</sub>e)

### Kroketter – Dipp – Frisésallad

Croquettes – Dip – Frisée salad

75

(0,22 kgCO<sub>2</sub>e)

### Kalvbräsvårulle – Dipp

Sweetbread springroll – Dip

135

(0,32 kgCO<sub>2</sub>e)

## Förrätter / Starters

### Vit sparris – Rökt gräddfil – Ramslök – Dill

White asparagus – Smoked sour cream – Ramsons – Dill

195

(0,44 kgCO<sub>2</sub>e)

### Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis

Vendace Roe – Smetana – Éclair – Potato

225

(2,59 kgCO<sub>2</sub>e)

### Vit sparris – Rökt gräddfil – Forellrom – Ramslök

White asparagus – Smoked sour cream – Trout roe – Ramsons

205

(1,42 kgCO<sub>2</sub>e)

### Råbiff – Svart vitlök – Ingefära – Sesam

Steak tartare – Black garlic – Ginger – Sesame

195

(2,20 kgCO<sub>2</sub>e)

### Charkuterier & ostar – Cornichoner – Oliver – Marmelad

Cured meats & cheese – Cornichons – Olives – Marmalade

195 / 275

(0,75- 1,35 kgCO<sub>2</sub>e)

25  
YEARS  
The Gothenburg icon,  
est 2001

## Heaven 23's jubileumsmeny

25th Anniversary menu

### Löjrom från Bottenviken – Smetana – Éclair – Potatis

Vendace roe from Bottenviken – Smetana – Éclair – Potato

(2,59 kgCO<sub>2</sub>e)

### Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill

Baked cod loin – Oyster Beurre blanc – Kohlrabi – Dill

(2,54 kgCO<sub>2</sub>e)

### Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt

White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt

(0,71 kgCO<sub>2</sub>e)

Meny / Menu 635  
Vinpaket / Wine Pairing 450

Önskas i stället grillad lammstek?  
Would you prefer our grilled lamb steak?

## 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

## Heaven 23's sharing menu

### Helgrillad piggvar (för 2 pers)

Grilled whole turbot (for 2 people)

### Brynt smör – Pepparrot – Kapris

Browned butter – Horseradish – Capers

1095

(4,96 kgCO<sub>2</sub>e)

### Hängmörad svensk mjölkko (för 2 pers)

Dry aged swedish milk cow (for 2 people)

### Ramslökshollandaise – Tomat – Silverlök

Ramsons Hollandaise – Tomato – Silver onion

1095

(7,17 kgCO<sub>2</sub>e)

Fråga din servis om dagens styckdetalj

Ask your waiter for todays cut of meat

## Huvudrätter / Main courses

### Saltbakad rotselleri – Smörsås – Svartkål – Kastanj

Grilled celeriac – Beurre blanc – Tuscan kale – Chestnut

285

(0,72 kgCO<sub>2</sub>e)

### King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad

King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce

Tillval av löjrom / add vendace roe +89

275

(3,53 kgCO<sub>2</sub>e)

### Bakad torskrygg – Ostronsås – Kålrabbi – Dill

Baked cod loin – Oyster sauce – Kohlrabi – Dill

385

(2,54 kgCO<sub>2</sub>e)

### Smörstekt regnbågslax – Vitvinsås – Grön sparris – Fänkål

Fried rainbow trout – White wine sauce – Green asparagus – Fennel

345

(3,36 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grillad lammstek – Ramslökshollandaise – Vit sparris – Broccolini

Grilled lamb steak – Ramsons Hollandaise – White asparagus – Broccolini

375

(7,72 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grillad kalvpicanha – Kalvsky – Dragon – Pommes Anna

Grilled veal picanha – Veal jus – Tarragon – Pommes Anna

365

(7,46 kgCO<sub>2</sub>e)

## Komplettera / Supplement

### Pommes frites – Parmesan – Persilja

Pommes frites – Parmesan – Parsley

45

(0,18 kgCO<sub>2</sub>e)

### Grönsallad – Parmesan – Olivolja

Mixed salad – Parmesan – Olive oil

45

(0,29 kgCO<sub>2</sub>e)