

## Dessert / Desserts

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

Karamelliserad ananas – Kokos – Ingefära  
*Caramelized pineapple – Coconut – Ginger*  
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 – Löjrom – 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

Kalvbräsvårrulle – Dipp  
*Sweetbread springroll – Dip*  
135

## Förrätter / Starters

Vit sparris – Rökt gräddfil – Ramslök – Dill  
*White asparagus – Smoked sour cream – Ramsons – Dill*  
195

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

Råbiff – Svart vitlök – Ingefära – Sesam  
*Steak tartare – Black garlic – Ginger – Sesame*  
195

25  
YEARS  
The Gothenburg icon,  
est. 2001

## Signaturrätt / Signature Dish

Förrätt / Starter

Löjrom 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*

Rostad spetskål  
Brynt smör – Hasselnötter – Wrångebäcksost  
*Roasted pointed cabbage – Browned butter – Hazelnuts  
Wrångebäck cheese*

Dagens fångst  
Skaldjurssås – Pak choi – Minimorot  
*Catch of the day – Shellfish sauce – Pak choi  
Baby carrot*

Grillad kyckling  
Rödvinssky – Färsklök – Rostad potatis  
*Grilled chicken – Red wine jus – Spring onions  
Roasted potatoes*

## 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 grillat lamm?  
*Would you prefer our grilled lamb?*

## 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  
275

Bakad torskrygg – Ostronsmörsås – Kålrabbi – Dill  
*Baked cod loin – Oyster beurre blanc – Kohlrabi – Dill*  
385

Grillad lammstek – Ramslökshollandaise – Vit sparris – Broccolini  
*Grilled lamb steak – Ramsons Hollandaise – White asparagus  
Broccolini*  
375

## 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