

Dessert / Desserts

- Vit chokladmousse – Fläder – Yoghurt

White chocolate mousse – Elderflower – Yogurt

135
- Kärnmjölkssorbet – Choklad – Mandel

Buttermilk sorbet – Chocolate – Almonds

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



All our coffee is fair trade and organic

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

Kalvbrässvårrulle – Dipp
Sweetbread springroll – Dip
135

Förrätter / Starters

Rostad jordärtskocka – Svart vitlökskräm – Äpple – Dill
Roasted Jerusalem artichoke – Black garlic crème – Apple – Dill
Tillval av oxmärg / add bone marrow
165

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

Råbiff – Chiliolja – Ostronskivling – Rågbröd
Steak tartare – Chili oil – Oyster mushroom – Rye bread
195

25
YEARS
The Gothenburg icon,
est. 2001

Signaturrätt / Signature Dish

Förrätt / Starter

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

Veckans lunch / Weekly lunch

175

Serveras måndag - fredag fram till kl. 14.00
Served Monday - Friday until 2 PM

Grillad rotselleri
Brynt smör – Wrångebäck – Mandel
Grilled celeriac – Browned butter
Wrångebäck cheese – Almonds

Dagens fångst
Sandefjordsås – Fänkål – Mangold
Catch of the day – Sandefjord sauce
Fennel – Swiss chard

Grillad högre
Rödvinssås – Jordärtskocka - Potatispuré
Grilled chuck steak – Red wine sauce
Jerusalem artichoke – Potato purée

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

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 grillad Iberico secreto?
Would you prefer our grilled Iberico secreto?

Huvudrätter / Main courses

Grillad Hokkaido – Smörsås – Kikärter – Kejsarhatt
Grilled Hokkaido squash – Butter sauce
Chickpeas – King oyster mushroom
285

King Size – Räkor – Rågbröd – Ägg – Majonnäs – Sallad
King Size – Shrimps – Rye bread – Egg – Mayonnaise – Lettuce
Tillval av löjrom / add vendace roe +89
295

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

Grillad Iberico secreto – Timjanssky – Gemsallad – Äpple
Grilled Iberico secreto - Thyme jus – Gem lettuce – Apple
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