



13

dec 2016

Nobelfestens meny 2016

Skribent: **Vin & Matguiden**

Årets meny på Nobelfesten 2016 var för andra året i rad komponerad av kocken Sayan Isaksson och konditorn Daniel Roos.

Fantastiska Sayan Isaksson får åter äran att komponera Nobelfestens för- och huvudrätt. Sayans restauranggrupp omfattas idag av världsberömda Esperanto med en michelinstjärna, Imouto, Shibumi och Råkultur, alla i ett och samma hus i centrala Stockholm.



Sayan Isaksson ©Nobel Media AB Foto: Dan Lepp
Läs vår intervju med Sayan.



© Nobel Media AB Foto: Dan Lepp
Förrätt: Kolbakad havskräfta och kammussla med nässlor, ramslök och syltade vinteräpplen.



©Nobel Media AB Foto: Dan Lepp

Huvudrätt: Vaktel från Södermanland i svart vitlök och purjolöksaska med jordärtskocka, bevarad skogssvamp och jus på rostat kycklingskinn och senapsfrö. Daniel Roos fick även han det hedersvärda uppdraget att igen komponera Nobelfestens meny, desserten. Daniel driver restaurang K-märkt Garnisonen på Östermalm och K-märkt Patisserie och bageri i Teatern, Skanstull.



Daniel Roos ©Nobel Media AB Foto: Dan Lepp



© Nobel Media AB Foto: Dan LeppSudachimoln med hjortronsorbet, misosmulor och friterat rispapper.

Läs här om Nobelfesten viner om du är intresserad.

Huvudbild från Stadshuset - ©Nobel Media AB 2015 Foto: Alexander Mahmoud