



FÖRRÄTTER

HAVSKRÄFTSOPPA 155 KR

Havskräfta, selleri, picklad pärllöök, fänkålsdill, saffran & havskräftsolja

SVAMP 195 KR

Säsongens svamp, briochebröd, Västerbottensostkräm, picklad gulbeta
lägg till tryffel + 55 kr

OSTRON 35 KR/ST

(3st 95 KR / 6st 175 KR)
Mignonette & citron

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

Frasig potatiskaka, Västerbottenost, löjrom från Kalix, crème fraîche, rödlök, gräslök, dill & citron

TARTAR 185 KR

Hängmörat innanlår, persiljemajonnäs, syltad chili, Tabasco-dressing, buskkrasse, Pecorino & pommes pinnes

INKOKT GÖS 185 KR

Krondill, insjökräfta, gurka, Västerbottensost, sauce soubise, fänkål & krispigt bröd

ATT BÖRJA MED

1 ST OSTRON & CHAMPAGNE 190 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

GRILLAD PIGGVAR 395 KR

Piggvar, musslor, sobrasada, risotto milanese, vitlök & citron

GNOCCHI 285 KR

Gnocchi, kantareller, mangold, picklad lök, Rödbrokig & jordärtskockschips

SCHNITZEL 310 KR

Kalv, ansjovissmör, grillad citron, krispiga kapris, grönsallad & pommes frites med parmesan & örtsalt
Växtbaserat alternativ på rotselleri - 255 KR

CHEESEBURGARE 255 KR

Högre, bringa & talg, cheddar från Vaddö, husets dressing, sallad, tomat, silverlök & pommes frites med parmesan & örtsalt

OXKIND 395 KR

Bräserad oxkind, morötter, picklad schalottenlök, skysås, potatispuré & tryffel
extra tryffel + 55 kr

HÖSTLAMM 395 KR

Ragü på lammnacke, sherryvinäger, glaserade rödbetor, frasig getost & rödvinskys

FRÅN GRILLEN

ENTRECÔTE 545 KR

Grillad citron

HAVSABORRE 355 KR

Grillad citron & Xipister gremolata

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med två valfria sides eller sås / smör

DESSERTER

PLOMMON 135 KR

Plommon i säsong, Amaretto, konjakglass & macadamia

RULLTÅRTA 125 KR

Havtornscurd, havtornsgelé & vit chokladkräm

CHOKLAD NEMESIS 130 KR

Serveras med vispad mix av yoghurt, grädde & crème fraîche

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstäng

PRALIN 45 KR

Lokal pralin från
Nordic Chocolate

Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt?

Fråga gärna vår personal – vi berättar gärna mer! Meddela oss gärna även om du har några allergier.

CHEF'S CHOICE

INKOKT GÖS

Krondill, insjökräfta, gurka, Västerbottebsost, sauce soubise, fänkål & krispigt bröd

HÖSTLAMM

Ragü på lammnacke, sherryvinäger, glaserade rödbetor, frasig getost & rödvinskys

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstäng

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

50 KR/ST

POMMES FRITES

POTATISPURÉ

SIDE SALLAD

BROCCOLINI

SÅS / SMÖR

50 KR/ST

BEARNAISESÅS

ANJOVISSMÖR

RÖDVINSSÅS

KANATRELLSÅS