FÖRRÄTTER

HAVSKRÄFTSOPPA 215 KR
Havskräfta, selleri, picklad pärllök, fänkålsdill, saffran & havskräftsolja

VITELLO TONNATO 205 KR
Tunt skivad kalv, tonfisksås, kapris, kronärtskockschips & parmesan

TRYFFELGOUGÈRES 165 KR
Petit choux fyllda med lagrad Comté, persiljemajonnäs, Serrano Gran Reserva & tryffel
extra tryffel + 55 kr

TRYFFELRISOTTO 185 KR
Carnaroliris, Karl-Johansvamp, parmesan, smörrostade valnötter, krispig salvia och tryffel
extra tryffel + 55 kr

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR
Frasig potatiskaka, Västerbottenost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron

TARTAR 225 KR
Hängmörat innanlår, persiljemajonnäs, syltad chili, Tabasco-dressing, buskkrasse, Pecorino & pommes pinnes

OSTRON 35 KR/ST
(3st 95 KR / 6st 175 KR)
Mignonette & citron

PAIN PERDU 205 KR
Frasigt bröd, höstsvamp, comte, gruyere picklad scarlottenlök

ATT BÖRJA MED

OSTRON & CHAMPAGNE 175 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

GRILLAD PIGGVAR 405 KR
Piggvar, musslor, sobrasada, risotto milanese, vitlök, citron & majrova

CHEESEBURGARE 255 KR
Högrev, bringa & talg, cheddar från Väddö, husets dressing, sallad, tomat, silverlök & pommes frites med parmesan & örtsalt

GNOCCHI 295 KR
Gnocchi, kantareller, mangold, picklad lök, Rödbrokig & jordärtskockschips

OXKIND 395 KR
Bräserad oxkind, morötter, picklad schalottenlök, skysås, potatispuré & tryffel
extra tryffel + 55 kr

SCHNITZEL 325 KR
Kalv, ansjovissmör, grillad citron, krispiga kapris, grönsallad & pommes frites med parmesan & örtsalt
Växtbaserat alternativ på rotselleri - 255 KR

RÖDING FRÅN LANDÖN 395 KR
Bakad röding med Champangesås, stenbitrom, dill, sallad & potatis vänd i brynt smör, kapris och vitlök

FRÅN GRILLEN

ENTRECÔTE 495 KR
Grillad citron

HAVSABORRE 375 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, konjaksglass & macadamia

RULLTÅRTA 125 KR
Havtornscurd, havtornsgele & vitchokladkräm

CHOKLAD BROWNIE 125 KR
Serveras med hallonglass och havre crumble

CRÈME BRÛLÉE 125 KR
Klassisk med vaniljstång

COFFEE BITE 65 KR
Med halvssalt

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.

JÄMTLAND EXPERIENCE

TARTAR
Hängmörat innanlår
Persiljemajonnäs, syltad chili, Tabascodressing, jämtländsk Gullrun-ost, pecorino och pommes paille.

RÖDING FRÅN LANDÖN
Bakad röding med champangesås, stenbitsrom, dill, sallad potatis vänd i brynt smör, kapris och vitlök

CRÈME BRÛLÉE
Med Havtornssorbet

Menypris 725kr/pp
Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

65 KR/ST
POMMES FRITES
POTATISPURÉ
SIDE SALLAD
LOKAL SIDE

SÅS / SMÖR

45 KR/ST
BEARNAISESÅS
ANJOVISSMÖR
RÖDVINSSÅS
LOKAL SIDE