

— FÖRRÄTTER —

**PELLE JANZON**

Utbankad oxfilé, smörstekt bröd, löjrom 20g från Bottenviken, äggula, picklad rödlök och pepparrot.

Vinförslag: PERRIN CÔTES-DU-RHÔNE | Grenache, Syrah, Mourvèdre

195:-

**LÖJROMSTOAST**

Löjrom 40g från Bottenviken, äggula, rödlök och smetana.

Vinförslag: GROSSOT CHABLIS | Chardonnay

195:-

**HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA.**

Palsternackscreme, rostade rotfrukter, forellrom, rökt fläsk och skysås.

Vinförslag: BRANCOTT ESTATE | Sauvignon Blanc

135:-

**GRATINERAD SVAMPTOAST**

Picklade grönsaker, syltad svamp, salladslök och skysås.

Vinförslag: NOBLE VINES 667 | Pinot Noir

115:-

**HUMMER THERMIDOR**

Gratinerad hummer, tomat, cognac, brödsmulor och parmesan.

Vinförslag: TENUTA CABOLANI | Pinot Grigio

225:-

**RÄK- & KRÄFTRÖRA**

Hembakat gräddfilsbröd, västerbottenost, kummin och pepparrot.

Vinförslag: GUNDERLOCH TROCKEN | Riesling

115:-

**MIXBRICKA FÖR EN**

Salig blandning av charkuterier och ostar.

Vinförslag: THREE FINGER JACK | Zinfandel

145:- (för 2 pers 245:-)

**LITEN KÄRFTSKIVA**

350g kräftor, stekt surdegsbröd, aioli, Västerbottenpaj, citron.

Dryckesförslag: MOSELLAND SPÄTLESE | Riesling

195:- (Med nubbe: 245:-)

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— VARMRÄTTER —

**RÖDING**

Primörer julienne, spenat, forellrom, gräslökssås och potatispuré.

Vinförslag: GUNDERLOCH TROCKEN | Riesling

325:-

**TORSKRYGG**

Grönsaker julienne, hummersås, spenat, kräftstjärtar och potatispuré.

Vinförslag: GROSSOT CHABLIS | Chardonnay

365:-

**HALSTRAD GÖS**

Gräddkockt purjolök, forellrom, rödvinssky och Västerbottenkroket.

Vinförslag: BRANCOTT ESTATE | Sauvignon Blanc

345:-

**MAJSKYCKLING**

Rostade rotfrukter, ljus dragonsky och svamprisotto.

Vinförslag: ZONIN RIPASSO | Corvina, Rondinella, Molinara

295:-

**LAMMRACKS**

Ratatouille, rosmarinsky, chevré och Västerbottenkroket.

Vinförslag: BARON DE LEY VARITALES | Graciano

399:-

**SVENSK OXFILE**

Palsternackscreme, rostade rotfrukter, svamp, rödvinssky och potatisrösti.

Vinförslag: THREE FINGER JACK | Zinfandel

415:-

**VILA'S SKOMAKARLÅDA**

Ryggbiff, rökt sidfläsk, purjolök, rödvinssky och potatispuré.

Vinförslag: DECERO PETIT | Malbec

335:-

— VEGETARISKT ALTERNATIV —

**BAKAD SPETSKÅL**

Rostad palsternacka, ratatouille, rotfrukter och svamprisotto.

Vinförslag: NOBLE VINES 667 | Pinot Noir

235:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— DESSERTER —

**CRÈME BRÛLÉE**

Färska bär och mandel.

95:-

**KLADDIG CHOKLADKAKA**

Valrhona-Manjarichoklad, maraschinokörsbär, mandel och vaniljmascarpone.

125:-

**BLÅBÄRSMOUSSE**

Vitchoklad, kolacrumble, maräng, färska bär.

110:-

**SORBET**

Kvällens smak, färska bär.

85:-

**CHOKLADTRYFFEL**

På Valrhona-Manjarichoklad, chokladjord och färska bär.

65:-