

— 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 KRÄFTSKIVA

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:-