

— 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:-

GRATINERAD SVAMPTOAST

Picklade grönsaker, syltad svamp, salladslök och skysås.

Vinförslag: NOBLE VINES 667 | Pinot Noir

115:-

RÄK- & KRÄFTRÖRA

Hembakat gräddfilsbröd, västerbottenost, kummin och pepparrot.

Vinförslag: GUNDERLOCH TROCKEN I Riesling

115:-

MIXBRICKA FÖR EN

Salig blandning av charkuterier och ostar.

Vinförslag: THREE FINGER JACK | Zinfandel

145:- (för 2 pers 245:-)

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— VARMRÄTTER —

RÖDING

Primörer julienne, spenat, forellrom, gräslökssås och potatispuré.

Vinförslag: GUNDERLOCH TROCKEN | Riesling

325:-

TORSKRYGG

Primörer julienne, hummersås, spenat, kräftstjärtar och potatispuré.

Vinförslag: GROSSOT CHABLIS | Chardonnay

365:-

HJORTYTTERFILÈ

Rostad morotscremé, rosmarinsky, rostade rotfrukter och Västerbottenkrokett.

Vinförslag: BARON DE LEY VARITALES | Graciano

399:-

SVENSK OXFILEÈ

Palsternackscremé, rostade rotfrukter, svamp, rödvinssky och Västerbottenkrokett.

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 Västerbottenkrokett.

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:-

SORBET

Kvällens smak, färska bär.

85:-

CHOKLADTRYFFEL

På Valrhona-Manjarichoklad, chokladjord och färska bär.

65:-