

— FÖRRÄTTER —

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Grönärtspuré, forellrom, rökt sidfläsk och skysås och krasse.

185:-

LÖJROM

Löjrom 30g från Bottenviken, rårika, äggula, hackad- & picklad rödlök och smetana.

225:-

RÅBIFF

Pepparrotscrème, äggula, lök, picklad senap och krasse.

195:-

GRATINERAD SVAMPTOAST

Picklade grönsaker, picklad svamp, salladslök och skysås.

135:-

RÄK- & KRÄFTRÖRA

Hembakat gräddfilsbröd, löjrom från Bottenviken, västerbottenost, kummin, och pepparrot.

155:-

MIXBRICKA FÖR EN

Salig blandning av charkuterier och ostar.

155:- (för 2 pers 255:-)

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— VARMRÄTTER —

RÖDING

Sparris, spenat, picklade grönsaker, kall forellromsås dill och pommes.

Vinförslag: GUNDERLOCH TROCKEN | RIESLING

355:-

HALSTRAD GÖS

Rödbeta, spenat, kapris, pepparrot, brynt smör och potatispuré.

Vinförslag: CATENA | Chardonnay

385:-

TORSKRYGG

Spenat, rotfruksjulienne, kräftstjärtar, hummersås och potatispuré.

Vinförslag:

MONTMAINS CHABLIS PREMIER CRU | Chardonnay

Alternativt

O FILLO DE CONDESA | Albariño

385:-

MAJSKYCKLING

Rödvinsky, sparris, spenat, hyvlad parmesan och sparrisrisotto.

Vinförslag: VALPOLICELLA RIPASSO | Corvina, Molinara, Rondinella

315:-

BAKAD SPETSKÅL

Grönärtspuré, bakad tomat och sparrisrisotto.

Vinförslag: STONELEIGH | Pinot Noir

285:-

RYGGBIFF / OXFILE

Rödvinsky, sparris, spenat, brynt lökcrème, bakad tomat, Vila`s Café de paris-smör och pommes.

Vinförslag:

CATENA | Malbec

Alternativt

ANCIENT VINES | Zinfandel

375:- / 455:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— DESSERTER —

CRÈME BRÛLÉE

Färska bär och mandel.

115:-

MUNK

Vaniljcrème, pekannötskaramell och vaniljglass.

135:-

RUBY- & CAMELL-CHOKLADPANNACOTTA

Karamell- & rubychoklad, digestive, marinerade jordgubbar, hyvlad mandel och maräng.

135:-

SORBET eller VANILJGLASS

Kvällens smak, färska bär.

95:-

CHOKLADTRYFFEL

På Valrhona-Manjarichoklad, rostade hasselnötter, chokladjord och färska bär.

75:-