

— FÖRRÄTTER —

LÖJROMSTOAST (G,Ä)

Stekt surdegsbröd, 30g löjrom från Bottenviken, rödlök, picklad rödlök, smetana och äggula.

225:-

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Morotskräm, forellrom, prosciutto, örtsallad och rödvinsky.

185:-

RÅBIFF (Ä)

Pepparrotscrème, äggula, lök, picklad senap.

195:-

GRATINERAD SVAMPTOAST (G)

Picklade grönsaker, picklad svamp, salladslök och skysås

135:-

RÄK- & KRÄFTRÖRA (G,Ä)

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

155:-

MIXBRICKA FÖR EN (L,G)

Salig blandning av charkuterier och ostar.

155:- (för 2 pers 255:-)

— VARMRÄTTER —

RÖDING (Ä)

Sparris, spenat, gräslök- & salladsemulsion, rödvinssky, örtsallad och potatispuré.

355:-

TORSKRYGG

Hummersås, kräftstjärtar, spenat, rotfruksjulienne och potatispuré.

385:-

MAJSKYCKLING

Bakad tomat, primörer och sparrisrisotto.

315:-

BAKAD SPETSKÅL

Bakad tomat, primörer och sparrisrisotto.

285:-

OXFILE

Sparris, spenat, pepparsås och pommes.

425:-

GRILLMENY: (Ä)

Bearnaise, sparris, ruccola, bakad tomat, rödvinssky och pommes.

Välj protein till:

RYGGBIFF	375:-
OXFILE	425:-
MAJSKYCKLING	315:-
FLÄSKKARRE IBERICO BELOTTA	265:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

Innehåller: L= Laktos, G= Gluten, Ä= Ägg, N= Nötter

— DESSERTER —

CRÈME BRÛLÉE (Ä,N)

Färska bär och mandel.

115:-

PATE á CHOUX (L,G,Ä,N)

Crème på mjölkchoklad, banan, hallon och vaniljglass.

135:-

HALLONPANNACOTTA

Chokladkräm, passionfruktscoulis och färska bär.

105:-

SORBET ALT. VANILJGLASS (L,Ä)

Kvällens smak, färska bär.

95:-

CHOKLADTRYFFEL (G,N)

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

75:-