

— BARNENS FAVORITER —

(För barn upp till 12år)

Nuggets med pommes

Pannkakor med glass

Barnburgare med pommes

120:-

Vaniljglass med chokladsås

40:-

**MIXBRICKA (L,G)**  
Salig blandning av charkuterier  
och ostar, oliver, bröd och  
marmelad.  
155:- (för 2 pers 255:-)

— FÖRRÄTTER —

**LÖJROMSTOAST (G,Ä)**

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

Vinförslag: Champagne Taittinger Brut Reserve | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

225:-

**GRATINERAD CHÈVRE (G,L,N)**

Stekt surdegsbröd, timjanhonung, rostad valnöt, ruccola och balsamicoglace.

Vinförslag:

Vitt: STONELEIGH | Sauvignon Blanc

Rött: STONELEIGH | Pinot Noir

135:-

**RÅBIFF (Ä)**

Pepparrotscrème, äggula, lök, picklad senap.

Vinförslag: IL MONELLO | Barbera

205:-

**GRATINERAD SVAMPTOAST (G)**

Picklade grönsaker, picklad svamp, salladslök och skysås.

Vinförslag: VALPOLICELLA RIPASSO | Corvina, Molinara, Rondinella

135:-

**RÄK- & KRÄFTRÖRA (G,Ä)**

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

Vinförslag: Champagne Taittinger Brut Reserve | Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

KNEBEL TROCKEN | Riesling

155:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

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

— VARMRÄTTER —

**RÖDING (Ä)**

Sparris, spenat, vitvinssås, dill, forellrom och potatispuré.

Vinförslag: KNEBEL TROCKEN | Riesling

375:-

**TORSKRYGG**

Alternativ 1: Hummersås, kräftstjärtar, spenat, rotfruktsjulienne och potatispuré.

Alternativ 2: Brynt smör, pepparrot, spenat, rotfruktsjulienne, räkor och potatispuré.

Vinförslag: CATENA | Chardonnay

385:-

**MAJSKYCKLING**

Bakad tomat, primörer, rödvinssky och sparrisrisotto.

Vinförslag: SANSILVESTRO D'ALBA DOC | Nebbiolo

325:-

**BAKAD SPETSKÅL**

Bakad tomat, primörer och sparrisrisotto.

Vinförslag: STONELEIGH | Pinot Noir

295:-

---

— PÅ GRILLEN —

**RYGGBIFF** 385:-

**OXFILE** 445:-

**MAJSKYCKLING** 325:-

Tillbehör:

Bearnaise, primörer, bakad tomat, rödvinssky och pommes. (Ä)

---

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:-**

**PECAN-& KOLAGLASS (G,Ä,L,N)**

Sockerstekt brioche, kolasås, hasselnöt.

**135:-**

**HALLONPANNACOTTA (N)**

Citron och lakritskräm, färska bär och mandel.

**135:-**

**SORBET ALT. VANILJGLASS (L,Ä)**

Kvällens smak, färska bär.

**95:-**

**CHOKLADTRYFFEL (G,N)**

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

**75:-**

**VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER**

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