

Förrätt/Starter

Löksoppa

Karamelliserad lökconsommé, puré smaksatt med stjärnanis & syltad lök
Onion soup, onion consommé, purée flavoured with star anise, pickled onion

155:-

Laxtartar på kavring

Lax, äpple, gurka smaksatt med pepparrot
Salmon tartar, salmon, apple flavoured with horseradish

160:-

Rencarpaccio

Timbal på Västerbottenost, enbärsvinägrett & äpple
Reindeer carpaccio, timbale of Västerbotten cheese, juniper vinaigrette & apple

165:-

Fisk/Fish

Moules Frites

Blåmusslor, rökt sidfläsk, pommes frites, majonnäs

Moules Frites of blue mussels, smoked pork belly, French fries, mayonnaise

220:-

Smörstekt Röding

lökpuré med stjärnanis, rödkål smaksatt med fänkålsfrö, tapenad

potatispuré smaksatt med Västerbottenost

Butter fried char, onion purée with star anis, red cabbage flavoured with fennel seed, tapenade,

Västerbotten cheese potato purée

265:-

Vegetarisk/Vegetarian

Bönbiff med gröna ärtor

Blomkålspuré, tomatiserade smörbönor

Bean patty, cauliflower purée, tomato baked butter beans

245:-

Kött/Meat

Lammytterfilé

Blomkålspuré, tomatiserade smörbönor, rosmarinsky & potatisbakelse

Lamb sirloin, cauliflower purée, tomato baked butter beans, rosemary gravy, potato cake

275:-

Långkok på älghögre

Salsiccia, primörer, enbär- & stjärnanissås, potatispuré smaksatt med Västerbottenost

Slow cooked elk chuck steak, salsiccia, vegetables, juniper- & star anise sauce

Västerbotten cheese potato purée

270:-

Duroc grisracks

Palsternackspuré, rödkål smaksatt med fänkålsfrö & russin, rosépepparsås & potatisbakelse

Duroc Tomahawk pork racks, red cabbage with fennel seed & raisin , rosé pepper sauce, potato cake

265:-

Fråga gärna personalen om allergener - Eftersom vi tillagar à la minute ber vi om Ditt överseende vid eventuella dröjsmål

Please ask the staff for information on food allergens – Since we are cooking á la minute we ask for Your indulgence in case of delay

Ost

Dagens ost
med fikonmarmelad

Cheese of the day with fig marmalade

60:-

Dessert

Vaniljpannacotta

Chokladströssel & halloncoulis

Vanilla pannacotta with choklad crumble & raspberry coulis

95:-

En lite mindre Crème brûlée

A little less Crème brûlée

65:-

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

Our own Chocolate truffle flavoured with Cointreau

45:-

Irish coffee

4 cl/6cl

110:- / 165:-

Gruppmeny

(sällskap över åtta personer)

Meny I

Laxtartar på kavring

Lax, äpple, gurka smaksatt med perpparrot

Salmon tartar, salmon, apple flavoured with horseradish

Duroc grisracks

Palsternackspuré, rödkål smaksatt med fänkålsfrö & russin, rosépepparsås & potatisbakelse

Duroc Tomahawk pork racks, red cabbage with fennel seed & raisin , rosé pepper sauce, potato cake

En lite mindre Crème brûlée

A little less Crème brûlée

490:-

Gruppmeny

(sällskap över åtta personer)

Meny II

Rencarpaccio

Timbal på Västerbottenost, enbärsvinägrett & äpple

Reindeer carpaccio, timbale of Västerbotten cheese, juniper vinaigrette and apple

Smörstekt Röding

lökpuré med stjärnanis, rödkål smaksatt med fänkålsfrö, tapenad

potatispuré smaksatt med Västerbottenost

*Butter fried char, onion purée with star anis, red cabbage flavoured with fennel seed, tapenade,
Västerbotten cheese potato purée*

Vaniljpannacotta

Chokladströssel & halloncoulis

Vanilla pannacotta with choklad crumble & raspberry coulis

525:-