

## 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 chocolate crumble & raspberry coulis*

95:-

Vår tolkning av Tiramisu

*Our interpretation of Tiramisu*

90:-

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:-