

# À la Carte Meny

## Förrätt/Starter

Löjrom

med klassiska tillbehör

*White fish roe & classic accessories*

180:-

Ankbröst

Palsternackspuré, syrad rödlök & lönnsirap

*Duck breast, parsnip purée, pickled red onion & maple syrup*

165:-

Broccolisoppa

med rökt sidfläsk & pumpacrisp

*Broccoli soup with smoked pork belly & pumpkin crisp*

155:-

## Fisk/Fish

### Moules Frites

Blåmusslor, rökt sidfläsk, pommes frites & majonnäs

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

220:-

### Smörstekt gösfilé

Spetskål, svamp, Västerbottenmos & beurre blanc

*Butter fried zander, pointed cabbage, mushrooms, Västerbotten mashed potatoes, beurre blanc*

265:-

## Vegetarisk/Vegetarian

### Bönbiff med gröna ärtor

Syrad rödlök, broccolipuré, svamp, råstekt potatis

*Bean patty, pickled red onion, broccolipurée, mushrooms & raw fried potatoes*

245:-

## Kött/Meat

### Oxfile Provencale

Ugnsbakad tomat, haricort verts, & råstekt potatis

*Fillet of beef, oven baked tomato & raw fried potatoes*

295:-

### Lammytterfile

Syrad rödlök, broccolipuré, svamp, rosmarinsås & råstekt potatis

*Lamb sirloin, pickled red onion, mushroom, rosemary sauce & raw fried potatoes*

275:-

### Långkok på älghögre

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

*Slow cooked elk chuck steak, salsiccia, autumn vegetables, juniper- & star anise sauce  
potato purée flavoured with Västerbotten cheese*

285:-

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 à la minute we ask for Your indulgence in case of delay*

## Ost/Cheese

Dagens ost  
med fikonmarmelad

*Cheese of the day with fig marmalade*

60:-

## Dessert

Sorbetto

Citronsorbet med Limoncello & mousserande vin

*Lemon sorbet with Limoncello & sparkling wine*

65:-

Vit chokladmousse

med kaneläpple

*White chocolate mousse with cinnamon apple*

80:-

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

*Our own chocolate truffle flavoured with Cointreau*

45:-

Irish coffee

*4 cl/6cl*

115:- / 170:-

# Gruppmeny I

(sällskap över åtta personer)

## *3 - rätter*

### Löjrom

med klassiska tillbehör

*White fish roe & classic accessories*

### Långkok på älghögre

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

*Slow cooked elk chuck steak, salsiccia, autumn vegetables, juniper- & star anise sauce  
potato purée flavoured with Västerbotten cheese*

### Sorbetto

Citronsorbet med Limoncello & mousserande vin

*Lemon sorbet with Limoncello & sparkling wine*

530:-

# Gruppmeny II

(sällskap över åtta personer)

## *3 - rätter*

### Ankbröst

Palsternackspuré, syrad rödlök & lönnsirap

*Duck breast, parsnip purée, pickled red onion & maple syrup*

### Smörstekt gösfilé

Spetskål, svamp, Västerbottenmos & beurre blanc

*Butter fried zander, pointed cabbage, mushrooms, Västerbotten mashed potatoes, beurre blanc*

### Vit chokladmousse

med kaneläpple

*White chocolate mousse with cinnamon apple*

510:-

# Gruppmeny III

(sällskap över åtta personer)

## *4 - rätter*

### Löjrom

med klassiska tillbehör

*White fish roe & classic accessories*

### Oxfile Provencale

Ugnsbakad tomat, haricort verts, & råstekt potatis

*Fillet of beef, oven baked tomato & raw fried potatoes*

### Dagens ost

med fikonmarmelad

*Cheese of the day with fig marmalade*

### Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

*Our own chocolate truffle flavoured with Cointreau*

580:-