

FÖRRÄTTER

Starters

Steak tartar, schalotttenlök, trattkantarell, smetana 1/2 145 kr 1/1 265kr
Steak tartare with shallots, chanterelles, smetana, pickled cucumber

Avokado med rökt majonnäs, hasselnötter, citronette och krutonger 155 kr
Avocado with smoked mayonnaise, hazelnuts, lemon vinaigrette and croutons

Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron 275 kr
Vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon

Laxsashimsallad, avokado, soja, ingefära, kimchisesam 1/2 155 kr 1/1 205 kr
Salmon sashimi salad, avocado, soya, ginger and kimchi sesame

VARMRÄTTER

Main courses

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och inlagd gurka 225 kr
Meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber and lingonberry

Bakad röding med blomkål, forellrom, krasse, fänkål, grapefrukt 295 kr
Baked char with cauliflower, trout-roe, cress, fennel and grapefruit

Lövbiff med pepparrot, äggula och pommes frites 265 kr
Steak miute with horseradish, egg yolk and french fries

Omelette med kallrökt lax, smetana samt pepparrot 185 kr
Omelette with smoked salmon, sour cream and horseradish

Omelette med höstsvamp, västerbottenost och picklad lök 185 kr
Omelette with autumn mushrooms, västerbotten cheese and pickled onion

Pumpagryta med grönkål, apelsin, dashi och ingefära samt osttoast 165 kr
Pumpkin stew with kale, orange, dashi and ginger. Cheese toast

DESSERTER

Desserts

Kardemumma creme brulée 110 kr
Cardamom creme brulee

Tryfflar och små bakverk 45 kr /styck
Truffles and small pastries

Calvadoscheesecake med karamelliserat äpple och crumble 135 kr
Calvados cheesecake with caramelized apple and crumble



PLAT DU JOUR

”Missa inte våra flamberingstisdagar och råbiffsonsdagar!”

Måndag/Monday

- Viltkavsgryta med mandelpotatispuré och lingon** 165 kr
Venison stew with almond potato purée and lingonberry
- Bellmanströmming, kokt potatis, brynt smör och lingon** 165 kr
Mustard marinated herring with boiled potatoes and lingonberry

Tisdag/Tuesday

- Stekt havskatt med krämig polenta, grönkål och gremolata** 165 kr
Cat fish with creamy polenta, kale and gremolata
- Wallenbergare med potatispuré, ärtor, brynt smör och lingon** 165 kr
Veal mousseline with potato purée, peas, browned butter and lingonberries

Onsdag/Wednesday

- Fiskgryta med tomat, fänkål, morötter, potatis och aioli** 165 kr
Fish casserole with tomato, fennel, carrot, potato and aioli
- Biff Lindström med persiljesmör och klyftpotatis** 165 kr
Ground beef pattys with beetroot, onion, parsley butter and potato wedges

Torsdag/Thursday

- Fläsksnitzel, ljummen potatissallad och citron- och sardellsmör** 165 kr
Pork schnitzel with lukewarm potato salad and lemon and anchovy butter
- Ärtsoppa med fläsk och nystekta pannkakor** 165 kr
Pea soup with pork belly and freshly made pancakes

Fredag/Friday

- Rödvinbräserad oxkind, potatispuré, svamp, knaperstekt sidfläsk** 165 kr
Redwinie braised beef cheek, potato purée, mushrooms and crispy pork belly
- Laxpudding med skirat smör, dill och citron** 165 kr
Salmon and potato pudding, clarified butter, dill and lemon

