

## 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*

**Risotto med pumpa och friterad grönkål** 165 kr  
*Risotto with pumpkin and deepfried kale*

## 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

- Halstrad laxfilé med blomkålscrème och brynt mandelsmör** 165 kr  
*Fried salmon with cauliflower purée and browned almond butter*
- Kalvstek med syrlig dillsås, rostade morötter och kokt potatis** 165 kr  
*Veal steak with tart dill sauce, roasted carrots and boiled potatoes*

### Tisdag/Tuesday

- Kycklinglårfile med örtpotatisstomp, smörstekt svartrot, senapssås** 165 kr  
*Chicken leg fillet with herb potatoes, butter fried salsify and mustard sauce*
- Wallenbergare med potatispuré, ärtor, brynt smör och lingon** 165 kr  
*Veal mousseline with potato purée, peas, browned butter and lingonberries*

### Onsdag/Wednesday

- Högrevsburgare med bacon, cheddar, chipotlemajonnäs och pommes** 165 kr  
*Grounded chuck roll burger, bacon, cheddar, chipotle mayonnaise, french fries*
- Torskrygg med ägg- och persiljesås, sockerärtor och kokt potatis** 165 kr  
*Cod with egg and parsley sauce, sugarsnaps and boiled potatoes*

### Torsdag/Thursday

- Lammchili med corn bread, cheddarost och gräddfil** 165 kr  
*Lamb chili with corn bread, cheddar cheese and sour cream*
- Ärtsoppa med fläsk och nystekta pannkakor med sylt och grädde** 165 kr  
*Pea soup with pork belly and freshly made pancakes with jam and cream*

### Fredag/Friday

- Boeuf bourguignon med mandelpotatispuré** 165 kr  
*Boeuf bourguignon with almond potato purée*
- Laxpudding med skirat smör, dill och citron** 165 kr  
*Salmon and potato pudding, clarified butter, dill and lemon*

