

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, svartrot och svartkål 295 kr
Baked char with cauliflower, black salcify and black kale

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 salomon, sour cream and horseradish

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

Risotto med portobello, ostronskivling, champinjon och parmesan 165 kr
Risotto with portobello, oyster mushroom, champignon and parmesan

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

- Ugnsbakad lax med tomatkokta bönor och syrlig dillcrème** 165 kr
Oven baked salmon with tomato, beans and tart dill sauce
- Viltskavsgryta med mandelpotatispuré och lingon** 165 kr
Venison casserole with almondpotato purée and lingonberries

Tisdag/Tuesday

- Smörstekt kummel med saltorkad tomatcrème och bulgur** 165 kr
Butter fried hake with creamy sundried tomatoes and bulgur
- Wallenbergare med potatispuré, ärtor, brynt smör och lingon** 165 kr
Veal mousseline with potato purée, peas, browned butter and lingonberries

Onsdag/Wednesday

- Högrevsburgare med cheddar, bacon, chilimajonnäs och pommes** 165 kr
Chuck roll burger with cheddar, bacon, chili mayonnaise and french fries
- Panerad spätta med dansk remoulad och kokt potatis** 165 kr
Breaded plaice with danish remoulade and boiled potatoes

Torsdag/Thursday

- Kycklingfilé med krämig polenta, örtsås och picklad rödlök** 165 kr
Chicken fillet with creamy polenta, herb sauce and pickled red onion
- Ärtsoppa med fläsk samt nystekta pannkakor med sylt och grädde** 165 kr
Pea soup with pork belly and fresh pancakes with jam and whipped cream

Fredag/Friday

- Lövbiff med syrad schalottenlök, olivsmör och friterad kålsallad** 165 kr
Steak minute with pickled scallion, olive butter and deepfried kale salad
- Gäddqueneller med hummersås, kräftstjärtar, fänkål och potatis** 165 kr
Pike quenelles with lobster sauce, crayfish tails, fennel and potatoes

