

## SMÅRÄTTER/FÖRRÄTTER

SMALLER DISHES/STARTERS

### Suamp Toast

Getost och honung

*Mushroom toast with goat cheese and honey 75:-*

### Hjorttartar

På friterad gyoza med chilibönmajonnäs, kapris och rödlök

*Venison tartare served on wonton crisp with chili bean mayo, red onion and capers 120:-*

### Rostad broccoli

Parmesan, rostade jordnötter, chili & citronolja

*Roasted broccoli with parmesan, chili, lemon oil, peanuts 55:-*

### Marinerad lax

Rödbetsmarinerad lax, löjrom och creme fraîche smaksatt med citron

*Beetroot marinated salmon, white fish eggs and lemon creme fraîche 125:-*

### Kroketter

Sötpotatis, rostad vitlök, gruyere med majonnäs smaksatt med hasselnöt

*Croquettes with sweet potato, roasted garlic, gruyere and hazelnut mayo 75:-*

### Panerad torsk

Med chips och remoulad

*With potato chips and tartar sauce 75:-*

### Pimientos de padrón

Med serranosalt

*With serrano salt 65:-*

### Bakad fetaost

Paprika och kardemumma

*Baked feta with red pepper and cardamom seeds 55:-*

### Sötpotatis pommes

Med aioli

*Sweet potato fries with aioli 45:-*

### Graudad biff

Med parmesan, kantarellmajonnäs och krasse

*Cured beef with parmesan, chanterelle mayo and cress 125:-*

### Escargots

Bräserade sniglar med vitlök

*Braised snails with garlic butter 95:-*

### Ostron

Med tillbehör

*Oysters with vinaigrette 28:-/st*

## VARMRÄTTER

MAIN COURSE

### Torskrygg

Med västerbottenpuré, fräst savoykål, röd pesto och serranochips

*Cod fillet with västerbotten cheese and potato puree, fried savoy cabbage and red pesto 225:-*

### Bouillabaisse

Fiskgryta med torsk, lax, musslor, egenbakat bröd och aioli

*Fish stew with cod, salmon, shellfish, homemade bread and aioli 175:-*

### Rödbeta

Friterade rödbeta och kikärtsbollar med auberginröra, getost och rosésallad

*Fried red beet and chickpea balls served with aubergine dip, goat cheese and radicchio 165:-*

### Långkokt lamm

Med vitlök, oregano, grillad zucchini och brasseriets potatis

*Slow cooked lamb with garlic, oregano, grilled courgette and brasseries potatoes 195:-*

### Ryggbiff

Med rostad majs, coleslaw, pommes frites och bearnaise sås

*Sirloin steak with roasted corn cob, coleslaw, fries and bearnaise sauce 225:-*

## DESSERT

DESSERT

### Äppelpaj

Kanelrostade äpplen, kokos crumble och vaniljglass

*Apple pie with cinnamon roasted apples with coconut crumble and vanilla ice cream 95:-*

### Chokladfondant

Mörk chokladfondant med salt karamellglass

*Dark chocolate fondant with salted caramel ice cream 105:-*

### Vit chokladmousse

Smaksatt med mörk rom, inkokta körsbär och maräng

*White chocolate mousse flavored with dark rum, braised cherries and meringue 95:-*

### En bit ost

En rejäl bit kornblomst blåmögelost, aprikos & morotsmarmelad och knäcke

*A big piece of blue cheese with apricot/carrot marmalade 105:-*