

SMÅRÄTTER/FÖRRÄTTER

SMALLER DISHES/STARTERS

Matjessill

Med 63graders ägg, potatiscrisp, bacon och creme fraîche smaksatt med citron

Pickled herring with 63 degree egg, potato crisp, bacon and lemon creme fraîche 120:-

Kroketter

Sötpotatis, rostad vitlök, gruyere med hasselnötsmajonnäs

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

Löjrom

Serveras med julpicklad rödlök, creme fraîche och crisp

White fish roe with christmas pickled onion, creme fraîche and crisp 95:-

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 65:-

Gravad biff

Med parmesan, kantarellmajonnäs och krasse

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

Marinerad lax

Rödbetsmarinerad lax med äpple och pepparrot

Beetroot marinated salmon with apple and horse radish 125:-

Pimientos de padrón

Med serranosalt

With serrano salt 65:-

Bakad fetaost

Paprika och kardemumma

Baked feta with red pepper and cardamom seeds 65:-

Reubensspjäll

Julglaserad revbensspjäll med rotmos

Christmas glazed spare ribs with mashed turnips 75:-

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:-

Grillad rotselleri

Med rödbetskräm, morotspuré, friterad grönkål och valnötter

Grilled celeriac with red beet and carrot puree, fried kale and walnuts 175:-

Ankbröst

Med jordärtskockspuré, grönkål, stekt matvete och tranbärssås

Duck breast with fried wheat berries, kale, jerusalem artichoke puree and cranberry sauce 215:-

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 med vaniljglass

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

Salt karamellglass

Med bakad choklad och cookie dough

Salted caramel ice cream, baked chocolate and cookie dough 105:-

Saffransmousse

Vit chokladmousse smaksatt med saffran och inkotta körsbär

White chocolate mousse flavored with saffron and braised cherries 95:-

En bit ost

En rejäl bit kornblomst blåmögelost, aprikos & morotsmarmelad med knäckebröd

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