

A LA CARTE

tilltugg

SURSTRÖMMING PÅ KLASSISKT VIS | 175:-

*Mjälloms gammeldagstunnbröd, västerbottensost, picklad rödlök,
tomat, hängd filmjöl, dill*

SURSTRÖMMING MED MODERN TOUCH | 175:-

*Mjälloms korntunnbröd, askad getost från Gideå Get, picklad
chili, päronmarmelad, sikrom, gräslök*

OST OCH CHARKBRICKA | 215:-

Lokala ostar och chark, marmelad, hårdbröd

350g MANDELMUSSLOR | 225:-

*Vittvin, bryntsmör, persilja, gräslök, konfiterad vitlöksaioli, grillat
bröd*

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

förrätter

ÄLGRÅBIFF | 225:-

*Gurka, pepparrot, äggula, citron- & ättiksmajo, vit soja, rostad
mandel, picklade senapsfrön, smörstekt schalottenlök, pepparrot,
krasse*

Leitz Martinthal Organic Riesling | 139:-

SIKROMSFINGERSMÖRGÅS | 195:-

*Briochebröd, citronemulsion, hängd filmjolk, västerbottensost,
picklad rödlök, syltad fänkål, dill*

Chablis JM Brocard St Claire | 175:-

RÖDINGCEVICHE | 185:-

*Rödbetsmarinerad röding, friterat rispapper, pepparrotsmajo,
grönt äpple, citronolja, fänkål, körvel*

Albamar Albarinio | 140:-

KUNGSOSTRON MUSSLING | 175:-

*Gråärts puré uppsmakad med lingon, picklade lingon,
jordärtskockschips, vårlök, sockerärta, gräslök*

Höga Kusten Brut | 138:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

varmrätter

SMÖRSTEKT SIK | 365:-

*Spetskål- & rotsellerisallad, sandeffjordsås, sikrom, abborresalt,
gräslök*

Patricius Tokaji Furmint Dry | 135:-

BAKAD RÖDING | 325:-

*Ljummen potatissallad, senapsdressing, smörbakad fänkål,
pumpasmörsås, dill*

Gorrrondona | 165:-

GRILLAD RYGGBIFF | 385:-

*Bakpotatis fylld med västerbottensost och vindelnrökt sidfläsk,
grönpepparsås, balsamicorostade körsbärstomater, persilja*

Brancaia TRE 2021 | 165:-

SOJAGLASERAD ROTSELLERI | 285:-

*Grillad grön sparris, kål fond, rostade hasselnötter,
hasselnötsmajonäs, friterad grönkål, rädisa, smörgåskrasse*

Life from Stone Sauvignon Blanc | 165:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

desserter

HAVTORNSSLASS | 135:-

Havtornskolasås, honungsrostat bovete

Carlin de Paolo Moscato d'Asti | 90:-

BRÄNT TRÄ CRÈME BRÛLÉE | 145:-

Svartpepparmarinerade jordgubbar

Umathum Beerenauslese | 125:-

PANNKAKSTÅRTA | 155:-

Filmjölkspannacotta, syltade blåbär, blåbär- & whiskeysirap, rostad mandel

Les Pins de Chateau Tirecul la Gravière | 110:-

EFTER ÅTTA PANNACOTTA | 145:-

Choklad- & mint pannacotta, mint gelé, chokladtwist, flingsalt

Fonseca 10 year old Tawny Port | 125:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!