

A LA CARTE

förrätter

KANTARELLSOPPA 225:-

*Picklade trattkantareller, rostat vindeln rökt sidfläsk,
västerbottensost gratinerade krutonger, gräslök*

ABBORRE CEVICHE 195:-

*abborre syrad med citron, picklade blåbär, silverlök, fänkål, vispad
filmjolk, dill och jalapeño olja, majstortilla, körvel*

SALTBAKADE RÖDBETOR 185:-

*Askad getost från Gide get, friterad schalottenlök, honung,
hasselnötter, persilja*

Allergier eller frågor om var vårt kött och fisk kommer ifrån? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

varmrätter

GRILLAD FLANKSTEK 325:-

kantarellsås, rotsakspuré, friterad grönkål, paprikaolja, persilja

SIK 315:-

ångade grönsaker från Lövvik, hummersås, saffranolja, gräslök

SMÖRSTEKT KOHLRABBI 235:-

*Friterade glasnudlar, röda linser, sötd hallonvinäger, brynt smör
med hasselnötter, gräslök och konfiterad vitlök*

Allergier eller frågor om var vårt kött och fisk kommer ifrån? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

A LA CARTE

desserter

KAKAO CRÈME BRÛLÉE 145:-

syltade hjortron, honungs krisp

GRÄDDFILSGLASS 135:-

ingefärskaka, päronsylt, rostad mandel

MESSMÖRSPANNACOTTA 135:-

körsbärspuré, havreflarn

Allergier eller frågor om var vårt kött och fisk kommer ifrån? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!