FÖRRÄTTER

LÖJROM — 169 kr

Västerbottensostpaj, rödlök och crème fraiche.

Dryckesförslag: Kein Name Nieder, Grüner Veltliner, Österrike – 119 kr

KANTARELL — 149 kr

Friterad potatiskaka med smörstekt kantarell, kräm dubbel och picklade björnbär.

Dryckesförslag: Blatinide Broto, Hercegovina – 129 kr

PILGRIMSMUSSLA — 159 kr

Halstrad pilgrimsmussla på bädd av bönkräm, sotad majs och chorizosmulor. Toppad med ett smörskum och krasse.

Reine Juliette Picpoul de Pinet, Frankrike – 129 kr

RÅBIFF PÅ OXFILÉ — 169 kr

50g rå hackad Oxfilé, pepparrotskräm, sallad på spetskål, grönt äpple och örter.

Côte Chalonnaise, Bourgogne Pinot Noir – 149 kr

VITLÖKSBRÖD — 89 kr

Levain, vitlökssmör, gruyère och aioli.

Maurice Gentilhomme, Bourgogne Chardonnay, Frankrike – 129 kr

VARMRÄTTER

OXFILÉ — 389 kr

180g Oxfilé serveras med kantarellsås, pommes pavé och säsongens primörer.

Dryckesförslag: Baigorri Rioja Reserva, Tempranillo, Spanien – 189 kr

BLACK ANGUS RYGGBIFF — 349 kr

150g Ryggbiff med kappa serveras med kantarellsås, pommes pavé och säsongens primörer.

Dryckesförslag: Baigorri Rioja Reserva, Tempranillo, Spanien – 189 kr

IBERICO TOMAHAWK — 339 kr

Iberico Tomahawk Rib serveras med yoghurt, gochujangglacerad morot, smulad fetaost och mustig rödvinssås.

Dryckesförslag: Anima Negra A/N 2, Callet, Mantonegro, Fogoneu, Syrah – 219 kr

RÖDING — 359 kr

Friterad majskaka, confiterad spetskål och sparris samt beurre blanc skum och chorizoolja.

Dryckesförslag: Markowitsch Göttlesbrunn Weiss, Chardonnay, Österrike – 229 kr

KANTARELLPASTA — 239 kr

Risoni i krämig sås på grädde och västerbottensost.
Toppas med smörstekta kantareller, picklad shimeji och örter.

Dryckesförslag: Jean Collet Petit Chablis, Chardonnay, Frankrike – 189 kr

RESTAURANG

KÖKET

BARNMENY

Båda rätter inkluderar en kula vaniljglass med chokladsås.

HAMBURGARE — 139 kr

Bröd, nötkött, ketchup och pommes frites.

NUGGETS — 139 kr

Kyckling nuggets, ketchup och pommes frites.

SÖTT

“CHOKLADDRÖM” — 129 kr

Glutenfri, varm och härligt mörk chokladkaka, chokladglass, chokladsås och krossad polkagris.

DEKADENT STICKY TOFFE PUDDING — 129 kr

Klassisk engelsk dadelkaka, serveras med saltad kolasås och vaniljglass.

"ÄPPELPAJ" — 129 kr

Mördegsbottnar, äppelkompott och vaniljkräm, serveras med pecannötter, salt kolasås och vaniljglass.

TIRAMISU — 109 kr

Små fina bollar av savoiardikex, espresso och mascarpone serveras med espressogrädde.

BRILLAT SAVARIN — 99 kr

Hembakat fröknäcke och kräm på karamelliserad persika.

KAFFE & DRINKAR

Irish Coffee	158 kr
Kaffe Karlsson	158 kr
Kaffe D.O.M	158 kr
Espresso Martini	158 kr
Kaffe	39 kr
Enkel espresso	39 kr
Dubbel espresso	49 kr

RESTAURANG

KÖKET