



FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLA 195 KR

Stekt pilgrimsmussla, rostad buljong, krispigt kycklingskinn, brysselkål, svartrot, espelette & havtornsvinägrett

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 195 KR

Jordärtskocka, kräm på Havgus 12, brynt smör, vinägerpulver, dill & gräslök
lägg till rökt renhjärta +35 kr

OSTRON 65 KR/ST - 3 ST/175 KR

Mignonette & citronklyfta

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

Frasig potatiskaka, Västerbottenost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron

RÅBIFF 225 KR

Älginnanlår, äggkräm, senapskorn, picklad lök, krutonger, vattenkrasse & fermenterad kampotpeppar

PELLE JANZON 295 KR

Sotad oxfilé, löjrom från Kalix, brioche, äggula, pepparrot, krispig & picklad lök

HAVSKRÄFTOR

GRILLADE MED ÖRTSMÖR, FOCACCIA & CITRON 325 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD TORSK 375 KR

Lardo, purjolök, palsternacka, rostad buljong, savoykål & brandade

GNOCCHI 295 KR

Stekt gnocchi, karljohansvamp-kräm, skogschampinjoner, salvia & dragon-espuma, lagrad comté, endiv & picklad lök

WIENERSCHNITZEL 310 KR

Kalvrygg, rödvinssås, Café de Paris-smör, citron, sidesallad & pommes frites med parmesan & örtsalt
Växtbaserat alternativ på rotselleri - 255 KR

CHEESEBURGARE 255 KR

Högrek & bringa, cheddar från Vaddö, sauterade chilies, sweet & sour-vitlöksmajonnäs, sallad, tomat, lök & pommes frites med parmesan & örtsalt

ANKBRÖST 365 KR

Svenskt ankbröst, gotlandslinser, smörad kycklingfond, soffritto, picklad jordärtskocka & pommes anna

HJORT FRÅN UMEÅTRAKTEN 375 KR

Liten schalottenlökspaj, glaserade morötter, sherryvinäger, broccolini & svartvinbärssky

FRÅN GRILLEN

SVENSK HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE FRÅN UTVALDA GÅRDAR 545 KR

Grillad citron

LAMMROSTBIFF 375 KR

Grillad citron

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med två valfria sides eller sås / smör

DESSERTER

CHOKLAD & KAREMELL 125 KR

Mörk chokladbrownie, karamelliserade jordnötter, salt karamellglass & kryddig varm chokladsås

FATTIGA RIDDARE 125 KR

Brioche, vinteräpplen, kanelsocker, karamelliserade pekannötter, calvados & vaniljglass

BLODAPELSIN 125 KR

Blodapelsin, svart citronmaräng, mandeltuille, sumak & citronverbena

CRÈME BRÛLEE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

LOKAL PRALIN 45 KR

Pralin från Nordic Chocolate

Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvälstånd och produktionsmetoder. Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt? Fråga gärna vår personal - vi berättar gärna mer! Meddela oss gärna även om du har några allergier.

CHEF'S CHOICE

MANDELPOTATIS & LÖJROM

Frasig potatiskaka, Västerbottenost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron

HJORT FRÅN UMEÅTRAKTEN

Liten schalottenlökspaj, glaserade morötter, sherryvinäger, broccolini & svartvinbärssky

CRÈME BRÛLEE

Klassiskt med vaniljstång

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

50 KR/ST

POMMES FRITES

POTATISPURÈ

BROCCOLI

SIDE SALLAD

SÅS / SMÖR

50 KR/ST

BEARNAISESÅS

CAFÉ DE PARIS-SMÖR

RÖDVINSSÅS