



FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLA 205 KR

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

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 155 KR

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

TOAST PELLE JANZON 295 KR

Oxfilé, rostad brioche, krispig lök, krasse, äggula, lönjrom från Kalix, pepparrot & syrad lök

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

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

LÄTTRÖKT LAXTARTAR 215 KR

Tartar på lax, forellrom, picklad kålrabbi, creme fraiche, äpple- & fänkålsgele

RÅBIFF 195 KR

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

HAVSKRÄFTOR

GRILLADE MED ÖRTSMÖR, FOCACCIA & CITRON 325 KR

PLAT DU JOUR

MÅNDAG TILL TORSDAG, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD TORSK 395 KR

Lardo, purjolök, palsternacka, rostad buljong, savoykål & brandadé med rökt makrill

GNOCCHI 275 KR

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

WIENERSCHNITZEL 315 KR

Kalvrygg, rödvinssås, Café de Paris-smör, citron, sidesallad & pommes frites med parmesan & örtsalt

CHEESEBURGARE 255 KR

Högre & bringa, cheddar från Vaddö, sauterad chili, sweet & sour-vitlöksmajonnäs, sallad, tomat, lök & pommes frites med parmesan & örtsalt

ANKBRÖST 375 KR

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

LAMMRACKS 435 KR

Pumpakräm, fondantpotatis, sauce bordelaise, kryddsmör & marconamandel

FRÅN GRILLEN

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 495 KR

PLUMA IBERICO 385 KR

Grillad citron

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med två valfria sides eller sås / smör

DESSERTER

CHOKLAD & KARAMELL 125 KR

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

FATTIGA RIDDARE 135 KR

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

BLODAPELSIN 125 KR

Blodapelsin, svart citronmaräng, mandeltuille, sumak & citronverbena

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

HUSETS TRYFFEL 50 KR

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

LÄTTRÖKT LAXTARTAR

Tartar på lax, forellrom, picklad kålrabbi, creme fraiche, äpple- & fänkålsgele

PLUMA IBERICO

Café de Paris-smör, rödvinssås, tomatallad & pommes Anna

CHOKLAD & KARAMELL

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

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

65 KR/ST

POMMES FRITES

POMMES ANNA

VINTERGRÖNSAKER

TOMATSALLAD

SIDE SALLAD

SÅS / SMÖR

55 KR/ST

BEARNAISESÅS

CAFÉ DE PARIS-SMÖR

RÖDVINSSÅS

ROSTAD AIOLI