



FÖRRÄTTER

KALVTARTAR 215 KR

Kalvinnanlår, lagrad ostcrème, ramslökskapris, colatura, jordärtskocka & Parmigiano-Reggiano

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

Potatiskaka smaksatt med Västerbottensost, löjrom från Kalix, crème fraîche, rödlök, gräslök, dill & citron

TARTAR PÅ GULBETA 155 KR

Saltbakad gulbeta, växtbaserad ostcrème, ramslökskapris & frasig jordärtskocka

OSTRON 65 KR/ST

Serveras med citron, vinägrett & tabasco

SOTAD FLÄDERGURKA 175 KR

Ricotta, 'nduja, saltrostade mandlar, mynta & bread sticks

ATT BÖRJA MED

ETT GLAS CHAMPAGNE & OSTRON 195 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VÄRMÄTTER

BAKAD SKREI 375 KR

Smörkokt lök, bladspenat, rostad morotscrème med Espelettepeppar, kräftbuljong & smörlungad potatis

KRONÄRTSKOCKSRISOTTO 285 KR

Ramslökspesto, inlagda tomater, citron & Parmigiano-Reggiano

WIENERSCHNITZEL 305/255 KR (VEG)

Kalvrygg, rödvinsås, brynt citron- & parmesansmör, kapris, citron, sallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 395 KR

Side sallad, bearaisesås & pommes frites

OSO BUCCO 315 KR

Brässerat kalvlägg, inlagd butternut, tomat, bakad pärlök, kalvsky & tryffelrisotto

TRYFFELBURGARE 255 KR

Högrev & bringa, brässerad lök, lagrad cheddar, tryffelpecorino, krispsallat, tryffeldressing & pommes frites

DESSERTER

CHOKLADCRÈME 135 KR

Solrospraliné, syltad citrus, blodapelsinsorbet & kanderade frön

LEMON POSSET 115 KR

Hallon, rostad havre, hallonglass & salmiak

SALTKOLA BRÛLEE 120 KR

Cassonadesocker, vanilj & apelsinzept

PRALINER 35 KR/ST

Husets praliner

CHEF'S CHOICE

MANDELPOTATIS & LÖJROM

Potatiskaka med Västerbottensost, löjrom från Kalix, crème fraîche, rödlök, gräslök, dill & citron

HÄNGMÖRAD ENTRECOTE

Grönsallad, bearaisesås & pommes frites

SALTKOLA BRÛLEE

Cassonadesocker, vanilj & apelsinzept

Menypris 695kr/pp Veg 495kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet