



SÄLLSKAPSMENY

Dessa rätter är anpassade för sällskap om minst nio personer.

Ni komponerar er egen 3-rättersmeny.

Självklart tar vi hänsyn till eventuella allergier och specialkost.

Beställningen ska vara oss tillhanda senast fem dagar innan er ankomst.

FÖRRÄTT

Burrata 165 kr

Plommon, mynta olivolja & pistage

Löjromstoast 295 kr

Löjrom från Kalix, nystekt brioche, smetana, rödlök & gräslök

Pelle Janzon 295 kr

Oxfile från svensk mjölkko, äggula, silverlök, pepparrot, löjrom från Kalix

VARMRÄTT

Torskrygg ratatouille 375 kr

Spenat, musslor, örstsmör & grillad citron

Anka från Skåne 385 kr

Bröst & lår, kryddig anksky, odlad & vild svamp, rostad pumpa & frön

Grillad tournedos 545 kr

Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar

DESSERT

Crème brûlée 135 kr

Blåbärspaj 155 kr

Vitchoklad & vaniljglass med älgört

Bokningsvillkor

Senast två arbetsdagar innan er ankomst meddelas restaurangen slutligt antal gäster, därefter debiteras antal föränmälda menyer. För att kunna leverera en helhetsupplevelse vid ert besök ber vi er att hålla er inbokade ankomsttid.

Avbokning av hela bokningen görs skriftligen via epost.

Godkända betalsätt

Vi tar ej emot separata betalningar per person, max 2 kort. Betalkort (Amex, Master/Eurocard, VISA) godkännes. Om faktura önskas, emotses en förbeställning med fullständiga fakturauppgifter. Betalningsvillkor: 10 dagar.



GROUP MENU

These menus are adapted for parties of at least 9 people. You compose your own 3-course menu. We will of course respect any allergies or special dietary restrictions. The pre-order must be received by us no later than five days before your arrival.

STARTER

Burrata 165 SEK

Plums, mint, olive oil & pistachio

Vendace roe from Kalix 295 SEK

Freshly fried brioche, sour cream, red onion & chives

Pelle Janzon 295 SEK

Beef fillet from Swedish dairy cow, egg yolk, silver onion, horseradish, vendace roe from Kalix

MAIN COURSE

Cod loin ratatouille 375 SEK

Spinach, mussels, herb butter & grilled lemon

Grilled tournedos 545 SEK

Provençale potatoes, haricots verts
& three-pepper sauce

Duck from Skåne 385 SEK

Breast & thigh spicy duck jus, cultivated & wild mushroom, roasted pumpking & seeds

DESSERT

Crème brûlée 135 SEK

Blueberry pie 155 SEK

White chocolate & vanillla ice cream with meadowsweet

Booking Terms

The final number of guests must be communicated to the restaurant no later than two working days before your arrival. After this, the number of pre-ordered menus will be charged. To ensure a complete experience during your visit, we kindly ask you to adhere to your scheduled arrival time.

Cancellation of the entire booking must be made in writing via email.

Approved Payment Methods

We do not accept separate payments per person; a maximum of 2 cards is allowed. Accepted payment cards: (Amex, Master/Eurocard, VISA). If an invoice is desired, a pre-order with full invoicing details is required. Payment terms: 10 days.