



FÖRRÄTTER

VITELLO TONNATO 195 KR

Sotad kalv, svart citron, kapris, tonfisk & Parmigiano-Reggiano

GRILLAD PURJOLÖK 155 KR

Salsa romesco, jordärtskocka, Marconamandlar, bondbönor, mandelmjölk & olivolja

HUMMERSOPPA 245 KR

Hummerarancini, silverlök, chili & saffransaioli

CARPACCIO PÅ GULBETA 170 KR

Picklat senapsfrö, krämig ricotta med citrus, rökt olja & friterat tunnbröd

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR / 185 KR (VEG)

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

ATT BÖRJA MED

OSTRON 65 KR/ST 175 KR/3 ST

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

SOTAD RÖDING 375 KR

Bräserad fänkål, musselvelouté, rökt smör, svartröt, rökt forellrom & potatis

CANNELLONI 255 KR

Karljohansvamp, persilja, rostad kastanj, brynt smör, citron & straciattella

STEKT GÖS 325 KR

Äpplekompostt, sauterad kantarell, svartkål, glaserad potatis & beurre blanc

WIENERSCHNITZEL 315 KR / 265 KR (VEG)

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

OXKIND 295 KR

Tryffel, spetskål, krossad potatis & rödvinssky

CHEESEBURGARE 255 KR

Högrev & bringa, silverlök, emmenthaler, cheddar, krispsallat, dill pickles, dressing & pommes frites
Glutenfritt eller vegansk alternativ

FRÅN GRILLEN

SVENSK OXFILÉ 425 KR

SECRETO IBERICO 355 KR

LÅNGA 295 KR

Alla grillrätter serveras med 2 valfria sidser

DESSERTER

VINTERÄPPLÉ 135 KR

Mandel, vaniljsås, karamelliserade äpplen & kardemummaglass

NYGRÄDDAD DAIM COOKIE 130 KR

Serveras med vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

ETC 170 KR

Enkel espresso, chokladtryffel & 3 cl Martell VS

CHOKLADTRYFFEL 65 KR

Meddela oss gärna om du har några allergier, tack!
Barn meny? Fråga oss!

SIDSER

50 KR/ST

CITRUSKÅL

POTATISGRATÄNG

POMMES FRITES

HÖSTSALLAD

BÉARNAISESÅS

MUSSELVELOUTÉ

RÖDVINSSÅS