



FÖRRÄTTER

TARTAR PÅ PILGRIMSMUSSLA 245 KR

Ingefärsmajonnäs, äpple- & dillvinaigrette, forellrom, friterad jordärtskocka, inkokt gurka & hyvlat äpple

BURRATA 175 KR

Svenska tomater, balsamicovinaigrette, pesto & brödsticks

OSTRON 65 KR/ST

Mignonette, Tabasco & citron

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR / (VEG) 185 KR

Potatiskaka med Västerbottensost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron
Växtbaserat alternativ på tångkaviar

VIT SPARRIS 255 KR

Hollandaisesås med brynt smör, löjrom, hasselnötter & körvel

RÅBIFF 235 KR

Bakad selleri, dragonemulsion, & smulad Västerbottensost

ATT BÖRJA MED

OSTRON & CHAMPAGNE 225 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD RÖDING 375 KR

Sauterad nykål, rädisor, gurka, dill, forellrom, vitvinsås med messmör & färskpotatis

PRIMÖRMORÖTTER 265 KR

Smörstekta morötter, Havgus 12, belugalinser, timjan- mejramemulsion & vattenkrasse

MOULES FRITES 315 KR

Grädde, schalottenlök, grillad citron, fänkål, pommes frites & aioli

WIENERSCHNITZEL 315 KR / (VEG) 265 KR

Kalvrygg, rödvinssås, brynt sardell- & timjansmör, kapris, citron, sallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri

SPARRISRISOTTO 285 KR

Grön sparris, picklad steklök, pistage & Parmigiano- Reggiano

CHEESEBURGARE 255 KR

Högre & bringa, cheddar från Värmdö, dillpickles, persilja, lökmajonnäs & pommes frites
Glutenfritt eller vegetariskt alternativ

FRÅN GRILLEN

SVENSK PLUMA 345 KR

ÖRTMARINERAD PÄRLHÖNA 355 KR

DAGENS GRILL DAGSPRIS

Alla grillrätter serveras med 2 valfria sides

DESSERTER

PISTAGE BRIOCHE 135 KR

Jordgubbssorbet, färskost- & vitchokladmousse & vanilj

GLASBAKADE RABARBER 125 KR

Havrekrisp, mascarponekräm & rabarbercoulis

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstäng

BAKAD CHEESECAKE 135 KR

Dragonglass, rostad vit choklad & blåbär

CHOKLADTRYFFEL 65 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

CHEF'S CHOICE

MANDELPOTATIS & LÖJROM

Potatiskaka, Västerbottensost, Kalix löjrom, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron
Växtbaserat alternativ på tångkaviar

WIENERSCHNITZEL

Kalvrygg, rödvinssås, brynt sardell- & timjansmör, kapris, citron, sallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstäng

Menypris 695 kr & vegetariskt alternativ 545 kr

SIDES

50 KR/ST

GRILLAD BROCCOLINI

SIDE SALLAD

POMMES FRITES

FÄRSKPOTATIS

BÉARNAISESÅS

RÖDVINSSÅS