



## FÖRRÄTTER

### KALVTARTAR 215/155 KR (VEG)

Kalvinnanlår, lagrad ostcrème, ramslökskapris, colatura, jordärtskocka & Parmigiano-Reggiano  
*Växtbaserat alternativ på gulbeta*

### SOTAD FLÄDERGURKA 175 KR

Ricotta, nduja, saltrostade mandlar, mynta & bread sticks

### MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR/185 KR (VEG)

Potatiskaka smaksatt med Västerbottensost, löjrom från Kalix, crème fraîche, rödlök, gräslök, dill & citron  
*Vegetariskt alternativ med tångkaviar*

### OSTRON 65 KR/ST

Gingrädde, havtorn, citronpärlor, gurka & gräslök

### GETOSTKROKETT 145 KR

Getost från Skärvången, endive, betor, hallonvinegrette & örter

### TOAST PELLE JANZON 275 KR

Sotad oxfilé, stekt brioche, pepparrot, frasig lök, äggula & löjrom från Kalix

## ATT BÖRJA MED

ETT GLAS CHAMPAGNE & OSTRON 195 KR

## PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

## VARMRÄTTER

### BAKAD SKREI 375 KR

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

### KRONÄRTSKOCKSRISOTTO 285 KR

Ramslökspesto, inlagda tomater, citron & Parmigiano-Reggiano

### WIENERSCHNITZEL 305/255 KR (VEG)

Kalv, rödvinssås, brynt citron- & parmesansmör, kapris, citron, sallad & pommes frites  
*Växtbaserat alternativ på rotselleri*

### RÖDING FRÅN LANDÖN 355 KR

Brässerad spetskål, fänkål, Sandefjordsås, sockertång, forellrom & glaserad potatis med citron & örter

### OSSO BUCCO 315 KR

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

### TRYFFELBURGARE 255 KR

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

## FRÅN GRILLEN

SVENSK HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 405 KR

RACKS AV SVENSK DUROCGRIS 245 KR

HÄLLEFLUNDRA 345 KR

KVÄLLENS GRILL, DAGSPRIS

*2 valfria sides ingår till rätterna från grillen*

## DESSERTER

VARMA HJORTRON 135 KR

Vanilj- & yoghurtparfait, rostad vit choklad, kolakaka & citrontimjan

CHOKLADCRÈME 135 KR

Solrospraliné, syltad citrus, blodapelsinsorbet & kanderade frön

LEMON POSSET 115 KR

Hallon, rostad havre, hallonglass & salmiak

SALTKOLA BRÛLEE 120 KR

Cassonadesocker, vanilj & apelsinzest

PRALINER 45KR/st

Lokala praliner från Tinas Praliner

## CHEF'S CHOICE

### Förrätt

Kalvtartar på innanlår, lagrad ostcrème, ramslökskapris, colatura, jordärtskocka & Parmigiano-Reggiano

### Varmrätt

Bakad skrei, smörkokt lök, bladspenat, rostad morotscrème med Espelettepeppar, kräftbuljong & smörslungad potatis

### Dessert

Saltkola brûlée, Cassonadesocker, vanilj & apelsinzest

*Menypris 695kr/pp Veg 495kr/pp*

*Menyn serveras till hela sällskapet*

## SIDES

50 KR/ST

POMMES FRITES

VITLÖKSSTEKT KRONÄRTSKOCKA

SIDE SALAD

POTATISGRATÄNG MED JORDÄRTSKOCKA

BÉARNAISESÅS

SMÖRSLUNGAD POTATIS

KRÄFTBULJONG

SANDEFJORDSÅS

*Meddela oss gärna om du har några allergier, tack!  
Barnmeny? Fråga oss!*