

SNACKS

Nocellara oliver

Nocellara olives 65:-

Valencia-mandlar smaksatta med tryffel & paprika

Valencia almonds flavoured with truffle & paprika 65:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd - Parmesan, färska örter & jalapeño aioli (2p)

Garlic bread - Parmesan, fresh herbs & jalapeño aioli 125:-

Chips / *Chips* 55:-

PRE DINNER COCKTAIL

HOUSE COSMOPOLITAN

Citron vodka, fläderlikör, limejuice, tranbärsjuice

170:-

SPICY MANGO MARGARITA

Cointreau, tequila, sockerlag, mango purée, limejuice, Tabasco, ginger beer

170:-



STARTERS

SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra med löjrom från Kalix, smörstekt brioche, citronconfit & wasabi aioli, Tellicherrypeppar och picklad lök

Lobster and shrimp with Kalix roe, butter-fried brioche, lemon- & wasabi aioli, Tellicherry pepper & pickled onion

235:-

RÅBIFF

Finhackat innanlår med pepparrotskräm, kapis, rödbeta, cornichons och gravad äggula

Finely chopped beef topside with horseradish cream, capers, beetroot, cornichons, and cured egg yolk

215:-

KALIX LÖJROM

Smörstekt brioche från eget stenugnsbageri med crème fraîche, rödlök, gräslök, citron och Kalix löjrom (30 g)

Butter-fried brioche from our bakery served with crème fraîche, red onion, chives, lemon & Kalix roe (30g)

295:-

KANTARELLTOAST

Smörstekt levain från eget bageri med smörstekta kantareller, lagrad Västerbottensost och crème double

House-baked levain, butter-sautéed chanterelles, aged Västerbotten cheese and crème double

225:-



MAIN COURSES DINNER

RÖDINGFILÉ

Rödingfilé med stekta kantareller, spritärtor, chili-burre blanc och dillslungad potatis

Pan-Seared Arctic Char Fillet with sautéed chanterelles, green peas, chili beurre blanc, and dill-tossed potatoes.

395:-

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA

Ugnsrostad jordärtskocka med palsternackspuré, picklad blomkål, bakad lök och jordärtskockschips

Roasted Jerusalem Artichoke with parsnip purée, pickled cauliflower, baked onion, and Jerusalem artichoke crisps.

285:-

ENTRECÔTE

Entrecôte med rödvinssås, stekt trattkantareller och pommes frites toppade med riven parmesan

Ribeye with Red wine jus, sautéed funnel chanterelles, and Parmesan fries.

Black Angus | Grain-fed | 200 days

465:-

OXKIND

Bräserad oxkind med rödvinssås, potatispuré, steklök och champinjoner

Braised beef cheek with red wine sauce, potato purée, pearl onions and mushrooms.

365:-

SCHNITZEL

Panko-panerad schnitzel med skysås, friterad kapris, örtsmör och smashad potatis

Panko-crusted schnitzel with pan gravy, crispy fried capers, herb butter and smashed potatoes.

315:-

MOULES À LA CRÈME

Blåmusslor med champagnegrädde, jalapeño, grillad lökolja, bröd och jalapeño aioli

Mussels with champagne crème, jalapeño, grilled onion oil, bread & jalapeño-aioli

Pommes frites - 50:-

275:-

Sides

Örtsallad 45:-

Pommes frites 50:-

Smashed potatis 45:-

Bearnaisesås 45:-



PIZZA

MAGGAN

Tomat, mozzarella fior di latte, buffelmozzarella, basilikagremulata och basilika

Tomato, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, Basil gremolata & fresh basil

Tillägg prosciutto 50:-

205:-

BRESAOLA

Tomat, mozzarella fior di latte, tapenade, bresaola, pinjenötter och ruccola

Tomato, mozzarella fior di latte, tapenade, bresaola, pine nuts & arugula

265:-

PÄRON

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, päron, getost, honung, valnötter och ruccola

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pear, goat cheese, honey, walnuts & arugula

255:-

LÖJROM

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gräslök, rödlök, löjrom, citron och dill

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chives, red onion, roe, lemon & dill

335:-

Glutenfri botten +20:-

KIDS *(UPP TILL 12 ÅR)*

CHICKEN NUGGETS

Pommes frites och krispsallad

Fries & crisp salad

115:-

HAMBURGARE

100g högrek, cheddarost, krispsallad (serveras vid sidan av) och pommes frites

100g prime rib, cheese, crisp salad (served on the side) & fries

115:-



DESSERT

CHEESECAKE

Vispad cheesecake, inkokta äpplen & smuldeg på brynt smör med färska bär

Whipped cheesecake with poached apples, brown butter crumble, and fresh berries.

130:-

VANILJINKOKTA HALLON

Vaniljinkokta hallon med vaniljglass från Lejonet & Björnen och kristaliserad vit choklad

Vanilla-braised raspberries served with vanilla ice cream from Lejonet & Björnen and crystallized white chocolate

110:-

CHOKLADCRÉMEUX

Chokladcrèmeux med saltkola, hallon, färskostkräm och saltade kaksmulor

Chocolate crèmeux served with salted caramel, raspberries, cream cheese frosting and salted crumble

135:-

MARÄNGSVISS (2P)

Banan, vaniljglass, chokladsås, grädde, maräng, rostade mandlar & bär

Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, meringue, roasted almonds & berries

220:-

