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

VITLÖKSBRÖD (2p)

Vitlöksbröd på surdegsbröd serveras med färska örter, parmesan och jalapeño-aioli

Garlic bread served with fresh herbs, parmesan and jalapeño-aioli

125:-

SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra serveras med löjrom, smörstekt brioche, citronconfit- & wasabi-aioli, tellicherrypeppar och picklad lök

Lobster and shrimps served with vendace roe, butter-fried brioche, lemon- & wasabi-aioli, tellicherry pepper and pickled onion

220:-/320:-

RÅBIFF

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

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

215:- /315:- med pommes 265:-/ 365:-

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:-

SVAMPTOAST

Smörstekt levain från eget bageri med smörstekt shiitake, trattkantareller, lagrad Västerbottensost och crème double

Butter-fried sourdough levain from our own bakery, served with butter-sautéed shiitake, funnel chanterelles, aged Västerbotten cheese and crème double

225:-

MAIN COURSES DINNER

BERGTUNGA

Bergtunga med palsternackspuré, brysselkål, blåmusselsås, örtolja och dillslungad potatis

Lemon sole with parsnip purée, blue mussel sauce, herb oil 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 sauce, 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 créme, 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 & fresch 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

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

Créme 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 högrev, 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

Chokladcrémeux 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, maränger, rostade mandlar & bär

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

220:-