

MENY HÖST 2025
AUTUMN MENU 2025

Vår meny är inspirerad av medelhavets gastronomi
i kombination med våra bästa lokala råvaror

*Our menu is inspired by Mediterranean gastronomy,
combined with our best local ingredients*

SNACKS

Friterad Kronärtskocka.....	85:-
Basilikacrème & parmesan	
Fried artichoke, basil cream & Parmesan	
Gröna Oliver.....	55:-
Green olives	

FÖRRÄTT
STARTERS

Kalixlöjrom - Smörstekt levain - Citron.....	285:-
40 g löjrom från Kalix, smörstekt levain, vispad smetana, citron, rödlök & gräslök	
40g Kalix vendace roe, whipped smetana, lemon, red onion & chives	
Västerbottensost - Kantareller - Svartkål.....	175:-
Quiche med Västerbottensost, smörstekta kantareller,	
svartkålsemulsion, friterad svartkål, syrad lök & krasse	
Quiche with Västerbotten cheese, butter-fried chanterelles, black cabbage	
emulsion, deep-fried black cabbage, pickled onions & cress	
Råbiff - Primörbetor - Äggula	195:-
Råbiff på hängmörat oxinnanlår, picklade primörbetor, saltbakade betor,	
rödbetsflarn, confiterad äggula, syltad chili & skum på Gammel Knas	
Hand-cut beef, pickled & salt-baked beets, beetroot flarn, confit egg yolk,	
pickled chili & foam on Gammel Knas cheese	
Hummerbisque - Rostad majs - Mousseline.....	215:-
Krämig hummersoppa, puré på rostad Bjäremajs, pilgrimsmousselin	
med hummer, krasse & skaldjursflarn	
Creamy lobster soup, roasted bjäre corn purée, scallop mousseline with lobster,	
garden cress & shellfish crisp	

VARMRÄTT MAIN COURSE

Hjort - Smördeg - Rotfrukter - Enbär.....	375:-
Grillad och lågtempererad beteshjort, vol au vent fylld med säsongens rotfrukter & blåostskum, persiljerotspuré, enbärsolja & viltsky <i>Grilled and slow-cooked venison, vol-au-vent filled with seasonal root vegetables & blue cheese mousse, parsnip purée, juniper oil & game jus</i>	
Majsanka - Kantareller - Pumpa.....	345:-
Knaperstekt majsanka, potatiskrokett med ankrillette, vinbärssås, rårörda vinbär, rostad pumpapuré & smörstekta kantareller <i>Fried corn duck, potato croquette with duck pate, currant sauce, raw currants, roasted pumpkin puree & butter-fried chanterelles</i>	
Hälleflundra - Rotselleri - Svartkål -Trattkantareller.....	355:-
Smörstekt hälleflundrafilé, rotselleripuré, sauterad kål, friterad svartkål & vitvinssås med krondill & gräslök <i>Butter-seared halibut fillet, celeriac purée, sautéed cabbage, crispy black cabbage & white wine sauce with dill & chives</i>	
Röding - Jordärtskocka - Soubise - Dragon.....	335:-
Halstrad fjällröding, karamelliserad lökcrème, rostad jordärtskocka, dragonolja & sotad steklök <i>Grilled Arctic char, caramelized onion cream, roasted Jerusalem artichoke, tarragon oil & smoked fried onions</i>	
Socca - Getost - Betor.....	285:-
Nygräddad kikärtspannkaka med rotsellerikräm, saltbakade betor, tryffelhonung, chèvreost & valnötter <i>Freshly baked chickpea pancake with celeriac cream, salted beets, truffle honey, chèvre cheese & walnuts</i>	
Pasta Scampi.....	295:-
Chili - & vitlöksmarinerade jätteräkor, vitt vin, linguine, ruccola, körsbärstomater & Parmigiano Reggiano <i>Chili & garlic-marinated king prawns, white wine, linguine, arugula, cherry tomatoes & Parmigiano Reggiano</i>	

SIDES

Pommes frites.....	65:-
Dillslungad Bjärepotatis.....	55:-
Grillat levainbröd.....	25:-
Tomatsallad.....	45:-