

MENY SENSOMMAR 2025
LATE SUMMER 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

Pocherat ostron.....	65:-
Dillemulsion, syrad gurka, citron tapioka, puffat ris <i>Poached oyster, dill emulsion, pickled cucumber, lemon tapioca & fried buckwheat</i>	
Friterad Kronärtskocka.....	85:-
Basilikacrème & parmesan <i>Fried artichoke, basil cream & Parmesan</i>	
Gröna Oliver.....	55:-
<i>Green olives</i>	

FÖRRÄTT
STARTERS

Kalixlöjrom - Smörstekt levain - Citron.....	285:-
40 g löjrom från Kalix, smörstekt levain, vispad smetana, citron, rödlök & gräslök <i>40g Kalix vendace roe, whipped smetana, lemon, red onion & chives</i>	
Västerbottensost - Kantareller - Svartkål.....	175:-
Quiche med Västerbottensost, smörstekta kantareller, svartkålsemulsion, friterad svartkål, syrad lök & krasse <i>Quiche with Västerbotten cheese, butter-fried chanterelles, black cabbage emulsion, deep-fried black cabbage, pickled onions & cress</i>	
Råbiff - Primörbetor - Äggula	195:-
Råbiff på hängmörat oxinnanlår, picklade primörbetor, saltbakade betor, rödbetsflarn, confiterad äggula, syltad chili & skum på Gammel Knas <i>Hand-cut beef, pickled & salt-baked beets, beetroot flarn, confit egg yolk, pickled chili & foam on Gammel Knas cheese</i>	
Gravad Hälleflundra - Gurka - Blomkål - Sjökorall.....	185:-
Hälleflundra, syrad gurka, sotad blomkål, flädervinägrett, blomkålsterrin & crudité på fänkål & rädisa <i>Halibut, pickled cucumber, smoked cauliflower, elderberry vinaigrette, cauliflower terrine & fennelcrudité</i>	
Vikentomater - Burrata - Krusbär.....	165:-
Marinerade, bakade & färska tomater, vispad burrata, inkokta krusbär, rostad brioche, örtsallad & svart vitlöksvinägrett <i>Marinated, baked & fresh tomatoes, burrata, stewed gooseberries, toasted brioche, herb salad & black garlic vinaigrette</i>	

VARMRÄTT
MAIN COURSE

Ryggbiff - Svartpeppar - Minimajs.....	415:-
230g grillad ryggbiff, sky med fermenterad svartpeppar, bakad minimajs, gratäng på matvete & rostad majs, borettanalök & krasseolja	
230g grilled sirloin steak, gravy with fermented black pepper, baked baby corn, gratin on wheat & roasted corn, shallots & cress oil	
Majsanka - Kantareller - Morot.....	345:-
Knaperstekt majsanka, potatiskrokett med ankrillette, vinbärssås, rårörda vinbär, rostad morotspuré & smörstekta kantareller	
Fried corn duck, potato croquette with duck pate, currant sauce, roasted carrot puree & butter-fried chanterelles	
Kummelrygg - Rotselleri - Svartkål.....	355:-
Smörstekt kummelrygg, rotselleripuré, sauterad kål, friterad svartkål & vitvinssås med krondill, forellrom & gräslök	
Butter-fried hake, celeriac puree, sautéed cabbage, deep-fried black cabbage & white wine sauce with dill, trout roe & chives	
Röding - Ostron - Äpple.....	325:-
Halstrad rödingfilé, ostronskum, äpple, verbena, wasabi & pepparrotsolja, sauterade blåmusslor, haricoverts & gröna ärter	
Grilled char fillet, oyster foam, apple, verbena, wasabi & horseradish oil, sautéed mussels, haricots verts & green peas	
Socca - Getost - Betor.....	285:-
Nygräddad kikärtspannkaka med rotsellerikräm, saltbakade betor, tryffelhonung, chèvreost & valnötter	
Freshly baked chickpea pancake with celeriac cream, salted beets, truffle honey, chèvre cheese & walnuts	
Pasta Scampi.....	295:-
Chili - & vitlöksmarinerade jätteräkor, vitt vin, linguine, ruccola, körsbärstomater & Parmigiano Reggiano	
Chili & garlic-marinated king prawns, white wine, linguine, arugula, cherry tomatoes & Parmigiano Reggiano	

SIDES

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