



## Förrätter

### **Saltrostade betor**

med honungsglaserad Chèvre toppad med solrosfrön och citronvinägrett samt plocksallad  
115 kr

### **Burrata**

med handplockade olika tomater, friterad svartkål, sallad, olivolja samt basilika och balsamicoreduktion  
125 kr

### **Cayennes Skagen**

smaksatt med pepparrot och toppad med sikrom  
Serveras med grillad baguette, plocksallad, dillolja och citron  
135 kr

### **Asiatisk tartar på lax**

smaksatt med soja, rostad sesamolja, chili och örter  
Serveras med citronmajo, sotad lime, örtsallad och krutonger  
135 kr

### **Sotad lax**

med apelsin, gurka, fänkålssallad och citruscrème  
135kr

### **Tartar på rökt lax**

med dill- och citronemulsion, inlagd gurka, prästostcrumble samt forellrom  
135 kr



### **Örtgravad biff carpaccio**

med italiensk hårdost, saltrostade solrosfrön, olivolja  
samt rucola och sotad citron

135 kr

### **Rökt forellrom**

serveras med terrin av potatis och purjolök, picklad citron,  
rödlök, gräslök samt smetana

135 kr

### **Sallad på citrusmarinerad babybläckfisk**

Kokas, sotas och marineras med chili och lime

Serveras med citron, fänkål, sticklök

135 kr

### **Charktallrik**

med tre olika charkuterier, tre sorters ost, oliver,  
kronärtskocka, tapenade och baguette

155 kr

### **Liten råraka**

med Kalix lörrom, rödlök, gräslök sotad citron  
och smetana

195 kr

**Kuvertbröd & färskost till er meny 25 kr/person**



## Huvudrätter

### Vegetarisk

#### Helbakad rotselleri

med grillad zucchini, palsternackspuré, långbakade Piccadilly tomater, smörstekta kantareller, citrussmörsås och örter

175 kr

### Fisk

#### Örtöverbakad lax

med syrad gurka, potatis- och gräddterriner  
Serveras med sotad sparris och citron

195 kr

#### Lättrimmad bakad torsk (säsong)

med kräftstjärtar, brynt smör, citron och dill  
serveras med mandelpotatispuré

210 kr

#### 45gradig rödingfilé

med säsongens primörer, potatispuré samt citrussmörsås och forellrom

225 kr

### Kött, vilt och fågel

#### Örtbakad kycklinglårfile

med potatisterrin, rosmarinsky samt ört- och vitlökscreme

155 kr



### **Sotad lågtempad chuck roll (nöt)**

med potatis- och örterterrin, primörer samt rödvinssky  
168 kr

### **Tunt skivad ljummen kalvrostbiff**

med säsongens rotfrukter, rostad vitlökssky och örter  
185 kr

### **Citrusmarinerad Majskycklingfilé**

serveras med ugnsbakade primörer, smör och schalottenlöksås  
samt sparris  
185 kr

### **lagerbladskryddad gödkalvstritip**

serveras med saltrostade palsternackor, rödlökschutney samt rödvinssås och  
friterad grönkål  
215 kr

### **Lågtempad lammrostbiff**

med ört- och potatisterrin, madeirasås  
samt bakad rödlök och svamp  
225 kr

### **Ljummen helstekt oxrygg**

serveras med potatis- och skogssvampsterrin, sotade haricots verts,  
krämig äppel- och Cognacsås samt syrad rödkål  
235 kr

### **Helstekt gödkalventrecote**

med puré på rotselleri och palsternacka, portvinsreduktion,  
örtbakade Piccadilly tomater och sotade haricots verts  
245 kr



## Dessерter

### **Chokladfondant (Liten munsbitt)**

med hallon

35 kr

### **Liten vit chokladcrème**

med hallon och ört

55 kr

### **Krämig chokladbrownie**

med färska bär och vaniljfärskost

65 kr

### **Vit chokladcrème**

med vaniljkokt rabarber och crumble

Liten 55 kr, Stor 90 kr

### **Hallontartelett**

med vit chokladcrème

95 kr

### **Blåbärstartelett**

med vaniljcrème

95 kr

### **Flädermarinerade färska jordgubbar**

med vaniljyoghurt

95 kr

### **Klassisk Crème brûlée**

95 kr



**Mousse på 76 % Mörk choklad**

med rom, chili och passionsfrukt

95 kr

**Passionsfrukt cheesecake swirl**

toppad med sotad lime och hallon i kopp

95 kr

**Vaniljyoghurt Pannacotta**

med digestive, hjortron och mynta

95 kr

**Tre små ostar**

efter kockens eller kundens önskemål med hemmagjord rödlökschutney,  
marmelad, fröknäcke och baguette

145 kr

**Alla priser är exkl. moms**