

FÖRRÄTTER

OLIVER

69:-

Gröna mammutholiver marinerade med citrus, timjan & vitlök.

Gott att dricka till: Ruida Domo Cava Brut

105:-/gl

ÄLGTARTAR

199:-

Älgköttstartar med tryffelcreme, svartvinbärscoulis & rostad mandel.
Älgkött från Njålgies, Norrbotten.

Gott att dricka till: Bedoba Saperavi

165:-/gl

VITLÖKSBRÖD

69:-

Gratinerat ciabatta med vitlökssmör & västerbottensost. Serveras med aioli.

Gott att dricka till: River Delta Sauvignon Blanc

135:-/gl

RÖDBETSTARTAR

119:-

Rödbetstartar med tryffelcreme, svartvinbärscoulis & rostad mandel.

Gott att dricka till: Bedoba Saperavi

165:-/gl

FISKSOPPA

149:-

Gräddig soppa med dagens fisk, potatis, morot, purjolök & fänkål. Serveras med bröd & aioli.
Fisk från Sverige & Norge.

Gott att dricka till: Nik Weis Urban Riesling

145:-/gl

TORRKÖTTE

159:-

Torkat renkött, inge svammel.
Renkött från Njålgies, Norrbotten.

Gott att dricka till: Rålund Torrt Vin Av Blåbär

129:-/gl



VARMRÄTTER

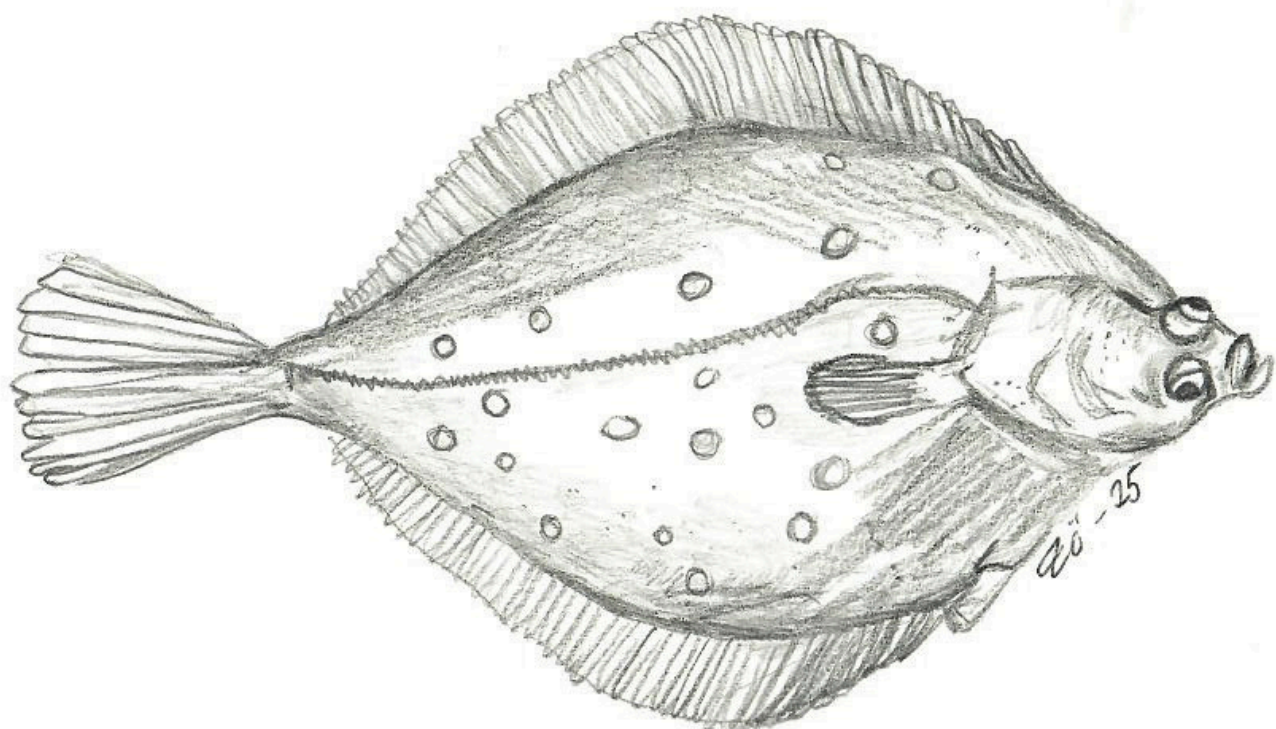
HAMBURGARE

SGL 239:-
DBL 299:-

Nötköttsburgare 120g på brioche med tunnskivad suovas, lingon-chuteny, kantarell- & whiskeymajo & sallad. Serveras med pommes frites & dipp. *Nötkött från Laukergården, Norrbotten.*

Gott att dricka till: Hop On IPA

95:-



FJÄLLRÖDING

379:-

Smörstekt Fjällröding med stekt gnocci, sandefjordsgremolata & syrade morötter. *Fisk från Sverige.*

Gott att dricka till: Southern Right Sauv. Blanc

150:-/gl

RYGGBIFF

399:-

Grillad ryggbiff 250g med pommes frites, tomatsallad, rödvinssås & dragonmajonnäs. *Nötkött från Sverige.*

Gott att dricka till: Mas du Silène Grenache Noir 139:-/gl

ÄLGFÄRSBIFFAR

249:-

Älgfärsbiffar med grönpepparsås, kokt potatis, rostade morötter, rårörda lingon & pressgurka. *Älgekött från Njålgies, Norrbotten.*

Gott att dricka till: Kallholmen Levande Lager

89:-

VEGETARISKA BIFFAR

249:-

Sojafärsbiffar kryddade med enbär, timjan & lök med grönpepparsås, kokt potatis, rostade morötter, rårörda lingon & pressgurka.

Gott att dricka till: Kallholmen Levande Lager

89:-

SCHNITZEL

239:-

Friterad fläskschnitzel med kapris, gröna ärtor, citron, pommes frites och dagens smör. *Fläsk från Sverige.*

Gott att dricka till: Nik Weiss Urban Riesling

145:-/gl

EFTERÄTTER



MANDEL & ÄPPLE

135:-

Sockerkaka med amarettocreme, färska äpple & rostade mandlar.

Gott att dricka till: Brännland Iscider Apple Ice 149:-/gl

HALLON & MARÄNG

89:-

Vår hallonsorbet serverad med anismaräng.

Gott att dricka till: Sambuca Molinari 30:-/cl

EN STÄNKARE TILL KAFFET?

Fernet Branca	30:-/cl
Chateau de Breuil Calvados VSOP	35:-/cl
Episk Likör Svarta Vinbär	40:-/cl
Episk Likör Hjortron	45:-/cl
Grönstedts Cognac XO	45:-/cl
Diplomatico Rom Reserva Exclusiva	45:-/cl
High Coast Älv Single Malt	55:-/cl

