

MENY / MENU

CAVIAR & OSTRON / OYSTERS

ANNA DUTCH OSCIETRA	395 / 795 / 1495
CAVIAR 10G / 28G / 50G	
Serveras med blinier – gräslök – creme fraiche	
<i>Served with blinis – chives – crème fraîche</i>	
OSTRON GILLARDEAU NO 6	1 st 55 / 3 st 150
Schalottenvinägrett – citron	/ 6 st 285
<i>Shallot vinaigrette - lemon</i>	
OSTRON GILLARDEAU NO 6 VIEW	1 st 65 / 3 st 180
Äppelsorbet – pepparrot	/ 6 st 345
<i>Apple sorbet - horseradish</i>	

SNACKS

SVENSKA CHARKUTERIER / SWEDISH CHARCUTERIE	175
NOCELLARA OLIVER / NOCELLARA OLIVES	75
SVENSK OST 1 BIT / SWEDISH CHEESE 1 BITE	75
PETIT CHOUX	85
Kalixlöjrom – cremefraiche – syradlök – dill	
<i>Kalix vendace roe – crème fraîche – pickled onions – dill</i>	
FRITERADE HAVSKRÄFTOR / DEEP-FRIED LANGOUSTINES	95
Gröncurry – koriander – sesam	
<i>Green curry – coriander – sesame</i>	

FÖRRÄTT / STARTER

KALIX LÖJROM / VENDACE ROE 30 G	325
Bröderna Persson Kalix Löjrom – smörstekt brioche – citron – gräslök – creme fraiche – rödlök	
<i>Bröderna Perssons vendace roe - butter-fried brioche – lemon – chives – crème fraîche – red onion</i>	
SOTAD PILGRIMSMUSSLA / SEARED SCALLOP	265
Broccoli – gröntomat – syrad lök – bovete – äpple	
<i>Broccoli - green tomato - pickled onion - buckwheat - apple</i>	
CRUDO PÅ HAMACHI / HAMACHI CRUDO	255
Ponzu – gurka – pepparrot – sesam – chili – tapioka	
<i>Ponzu - cucumber - horseradish - sesame - chili - tapioca</i>	
RÅBIFF / BEEF TARTARE	255 / 395
Dragon – senap – variation på lök – krasse	
<i>Tarragon - mustard - onion variation - cress</i>	
KANTARELLER / CHANTARELLES	245
Potatisterrine – västerbottenost – lingon – svampkräm	
<i>Potato terrine - Västerbottensost - lingonberry - mushroom cream</i>	

VARMRÄTT / MAIN COURSE

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT	425
Blomkål – champagnesås – avruga – fänkål – krispig potatis	
<i>Cauliflower – champagne sauce – avruga – fennel - crispy potato</i>	
FJÄLLRÖDINGFILÉ / ARCTIC CHAR	395
Jordärtskocka – tomat – kronärtskocka – smörsås – forellrom	
<i>Jerusalem artichoke – tomatoes – artichoke – butter sauce – trout roe</i>	
FSK & SKALDJURSSOPPA / SEAFOOD SOUP	395
Röding – hälleflundra – havskräfta – morot – fänkål – potatis	
<i>Arctic char – halibut – langoustine – carrot – fennel – potato</i>	
SVENSK OXFILÉ / SWEDISH BEEF FILET	695
Tryffelpotatiskaka – vitlök & mandelsmör – grönkål – grillad lök – portvinsås	
<i>Truffle potato cake – garlic & almond butter – green cabbage – grilled onion – port wine jus</i>	
SVENSKT ANKBRÖST / SWEDISH DUCK BREAST	395
Krokett på anklår – kantareller – citrussy – hasselnöt – mangold	
<i>Duck croquette – chanterelles – citrus jus – hazelnut – Swiss chard</i>	
FRITERAD RISOTTO / ARANCINI	355
Rotselleri – tryffel – hasselnöt – almnästegel – citronvelouté	
<i>Celeriac – truffle – hazelnut – almnäs tegel – lemon velouté</i>	

DESSERT

BLÅBÄR / BLUEBERRY	175
Chokladbrownie – mandel – gräddfil – karamelliserad vitchokladglass	
<i>Chocolate brownie – almond – sour cream – caramelised white chocolate ice cream</i>	
VANILJMASCARPONEKRÄM / VANILLA MASCARPONE CREAM	175
Hallonsorbet – citrusmaräng – hallon – pistagemördeg	
<i>Raspberry sorbet – citrus meringue – raspberry – pistachio shortcrust</i>	
BASKISK CHEESECAKE / BASQUE CHEESECAKE	165
Romtopfkompott – citronmeliss	
<i>Rumtopf compote – lemon balm</i>	
SVENSKA OSTAR / SWEDISH CHEESES	155
Marmelad – hembakat knäckebröd	
<i>Marmalade – homemade crispbread</i>	

3-RÄTTERS / 3-COURSE

SOTAD PILGRIMSMUSSLA / SEARED SCALLOP

Broccoli - gröntomat - syrad lök - bovete - äpple

Broccoli - green tomato - pickled onion - buckwheat - apple

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Blomkål - champagnesås - avruga - fänkål - krispig potatis

Cauliflower - champagne sauce - avruga - fennel - crispy potato

eller / or:

SVENSKT ANKBRÖST / SWEDISH DUCK BREAST

Krokett på anklår - kantareller - citrussky - hasselnöt - mangold

Duck croquette - chanterelles - citrus jus - hazelnut - Swiss chard

BLÅBÄR / BLUEBERRY

Chokladbrownie - mandel - gräddfil - karamelliserad vitchokladglass

Chocolate brownie - almond - sour cream - caramelised white chocolate ice cream

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd 125 SEK

Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and homemade crispbread 125 SEK

775

VINPAKET / WINE PACKAGE 495

6-RÄTTERS / 6-COURSE

PETIT CHOUX

Dill - Kalix löjrom - crème fraîche - syrad lök

Dill - Kalix vendace roe - crème fraîche - pickled onion

Krispig havskräfta - grön curry - koriander

Crispy langoustine - green curry - coriander

CRUDO PÅ HAMACHI / HAMACHI CRUDO

Ponzu - gurka - pepparrot - sesam - chili - tapioka

Ponzu - cucumber - horseradish - sesame - chili - tapioca

RÅBIFF / BEEF TARTARE

Dragon - senap - variation på lök - krasse

Tarragon - mustard - onion variation - cress

FJÄLLRÖDINGFILÉ / ARCTIC CHAR

Jordärtskocka - tomat - kronärtskocka - smörsås - forellrom

Jerusalem artichoke - tomatoes - artichoke - butter sauce - trout roe

SVENSKT ANKBRÖST / SWEDISH DUCK BREAST

Krokett på anklår - kantareller - citrussky - hasselnöt - mangold

Duck croquette - chanterelles - citrus jus - hazelnut - Swiss chard

BLÅBÄR / BLUEBERRY

Chokladbrownie - mandel - gräddfil - karamelliserad vitchokladglass

Chocolate brownie - almond - sour cream - caramelised white chocolate ice cream

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd 125 SEK

Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and homemade crispbread 125 SEK

1195

VINPAKET / WINE PACKAGE 725

3-RÄTTERS VEGETARISK / 3-COURSE VEGETARIAN

KANTARELLER / CHANTARELLES

Potatisterrine - västerbottenost - lingon svampkräm

Potato terrine - Västerbottensost - lingonberry - mushroom cream

FRITERAD RISOTTO / ARANCINI

Rotselleri – tryffel – hasselnöt – almnästegel – citronvelouté

Celeriac – truffle – hazelnut – Almnäs Tegel – lemon velouté

BLÅBÄR / BLUEBERRY

Chokladbrownie – mandel – gräddfil – karamelliserad vit chokladglass

Chocolate brownie – almond – sour cream – caramelised white chocolate ice cream

Tillval: 3 ostar, marmelad och hembakat knäckebröd

125 SEK

*Optional: Selection of 3 cheeses, marmalade and
homemade crispbread 125 SEK*

775

VINPAKET / WINE PACKAGE 495