

MENY / MENU

RESTAURANT ONE

ALLA HJÄRTANS DAG MENY / VALENTINES MENU

TARTE / TARTE

Tarte på västerbottenost - Kalix löjrom - gräslöks crème - frisésallad

Tart with Västerbotten cheese - Kalix caviar - chive cream - frisée salad

KALVFILÉ / VEAL FILÉT

Kalvfilé - kantarellpotatis - bönor - rökt oxbringa - portvissky

Veal filét- chanterelle potatoes - green beans - smoked beef brisket - port wine sauce

CHOKLADMOSSE / CHOCOLATE MOUSSE

Extra mörk chokladmousse - vispad grädde - rostad mjölkchoklad -frön

Extra dark chocolate mousse - whipped cream - roasted milk chocolate - seeds

VEGETARISKT / VEGETARIAN

ROTSELLERISOPPA / CELERIAC SOUP

Rostad rotsellerisoppa - avocadotartar - friterad surdeg (sorundamix)

Roasted celeriac soup - avocado tartare - fried sourdough (sourdough mix)

LABNEH / LABNEH

Purjosotad panerad Labneh - honung - vitlöksstekta bönor - hummus på beta -
rostade morötter

*Leek blackened coated Labneh - honey - garlic sautéed beans - beetroot hummus -
roasted carrots*

CHOKLADMOSSE / CHOCOLATE MOUSSE

Extra mörk chokladmousse - vispad grädde - rostad mjölkchoklad -frön

Extra dark chocolate mousse - whipped cream - roasted milk chocolate - seeds