

I den rådande situation vi befinner oss i nu kan ändringar i menyn ske beroende på tillgång av råvaror, vänligen fråga personalen vid funderingar.
Due to the current situation, changes may occur in the menu due to availability of ingredients, kindly ask our staff members if you have any questions.

COCKTAILS 4 CL 154:- / 6 CL 205:-

FEELING BLUE?

Havanna Club / Blåbär / Kardemumma / Mjölksyra / Klarifierad Kokosgrädde

BAR-LEY MADE

Rostad vit chokladvodka / Citron / Biscuit malt / New World Bitter

PERONI

Martell VS Cognac / Söt vermouth / Gotlands bittar / Päronshrub

CARROTINI

Coperhead Gibson Edition / Galliano L'autentico / Morotmix / Citron

DILLUSIONAL

Dillakvavit / Älgörtlikör / Citron / Krondil / Absint

HAPPY MARGARITA

Tequila / Ananaslikör / Humle / Citron / Salt

BEET ME UP

Grappa di moscato / Luxardo / Ginger / Beetroot / Lemon

SESAME GIMLET

Gin / Roasted Sesame / Lime / Chili

POMPEII

St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky Ardbeg Whisky / Lemon juice/ Syrup / Bitters

PCT

Pisco / Grön Chartreuse / Peychaud's bitter / Tonic / Citron

LEOBOWSKI

Jordnötsinfuserad Whiskey / Karamelliserat socker / Grädde / Mjök / Chokladbitter / Salt

PASSION

Ljus Rom / Citronjuice / Sockerlag / Passionsfruktspuré / Passionfruktsjuice

ALKOHOLFRIA / NON-ALCOHOLIC 68:-

VIRGIN

Citronjuice / Sockerlag / Passionsfruktspuré / Passionsfruktsjuice

PRETTY WOMAN

Äppeljuice / Ginger beer / Citronjuice / Sockerlag

TILLTUGG / SNACKS

CHARKUTERIER

125:-

PARMESAN

55:-

OLIVER / OLIVES

40:-

marinerade i örter och vitlök
marinated in garlic and herbs

FÖRRÄTTER / STARTERS

LÖJROM FRÅN KALIX / WHITE FISH ROE FROM KALIX 260:-

Löjrom från Kalix serveras med bovetepläggat, ruculla, creme fraiché, rödlök samt gräslök
White fish roe from Kalix served with buckwheat cake, ruculla, crème fraiche, red onion and chives

PILGRIMSMUSSLA / SCALLOP 175:-

Sojastekt pilgrimsmussla med fänkålsmajonnäs och apelsin
Soy dressed scallop with fennel mayonnaise and orange

SOTAD BIFF CARPACCIO / BLACKENED BEEF CARPACCIO 165:-

Sotad biff carpaccio med Karljohansvamp-majonnäs, riven prästost fermenterad fänkål och hasselnötskrisp
Blackened beef carpaccio served with porcini mushroom mayonnaise, grated priest cheese, fermented fennel and hazelnut crisp

BAKADE BETOR / BAKED BEETS 145:-

Bakade betor och rostade frön med fikon samt avokado och smulad getost
Baked beets and roasted seeds with figs, avocado and crumbled goat cheese

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

UGNSBAKAD SKREI / BAKED COD 335:-

Ugnsbakad skrei med risotto smaksatt med gröna ärtor och örter citronstekta grönsaker samt pepparotscrème
Baked Cod with risotto, flavored with green peas, herbs, lemon fried vegetables, and horseradish cream

KALVFILÉ / FILLET OF VEAL 335:-

Kalvfilé med friterad bringa, rödlöksmarmelad, rostad morot samt smörad kalvbuljong
Fillet of Veal with fried brisket, red onion jam, roasted carrot and buttered veal broth

SOTAD GLASBAKAD LAX / BLACKENED BAKED SALMON 305:-

Sotad glasbakad lax från Bömlo med rostad morotshummus, kålrot, mild ingefära sås och smulad fetaost
Blackened baked salmon from Bömlo with roasted carrot hummus, turnip, tender ginger sauce and crumbled feta cheese

STEKT GÅRDSANKA / FARM RAISED DUCK 325:-

Kanel och honungsstekt gårdsanka med rotselleri och äpplecrème rosenkål och vinägersky
Cinnamon and honey-fried duck with celeriac and apple cream, brussels sprouts, and vinegar sauce

LÄTTRÖKT TOFUKROKETT / LIGHT SMOKED TOFU CROQUETTE 235:-

Risotto med ärtcrème och örter, citronstekta grönsaker, friterad grönkål samt lättrokt tofukrokett
Risotto with pea cream and herbs, lemon-fried vegetables, fried kale and lightly smoked tofu croquette

DESSERTER / DESSERTS

LJUMMEN OSTKAKA / LUKEWARM SWEDISH CHEESE CAKE 145:-

Ljummen ostkaka med hjortronmylta och mandelflarn
Lukewarm cheesecake with cloudberry spleen and almond flakes

MÖRK CHOKLAD MOELLEUX / DARK CHOCOLATE MOELLEUX 135:-

Mörk choklad moelleux serveras med körsbärglass, saltrostade mandlar och kola
Dark chocolate moelleux served with cherry ice cream, salt-roasted almonds and caramel

HALLONPANNACOTTA / RASPBERRY PANNACOTTA 135:-

Hallonpanacotta med chokladsorbet och risvåffla
Raspberry pannacotta with chocolate sorbet, and rice crisp

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE / CAVA & CHAMPAGNE

Bach, Cava (ESP)	110:- / 595:-
André Clouet Grande Réserve, Champagne, Blanc de Noirs, NV (FRA)	145:- / 850:-
Philipponnat Royale Réserve Brut, Champagne, NV (FRA)	165:- / 945:-
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Champagne, Cuvée, NV (FRA)	/ 1095:-

VITA VINER / WHITE WINES

Isla Negra, Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%, West Bay, 2019 (CHI)	105:- / 475:-
Chateau L´ Ermitage, Rhone, 2018 (FRA)	105:- / 475:-
Nuiton-Beaunoy, Bourgogne, 2016 (FRA)	160:- / 725:-
Mure Pierres Séches, Pinot Gris, Alsace, 2018 (FRA)	145:- / 620:-
Pauly Generations, Riesling, Mosel, 2018 (GER)	130:- / 570:-
Chateau Ste Michelle, Chardonnay, Columbia Valley, 2016 (USA)	115:- / 520:-
Albas de Vetus, Ras Baixas, Albariño, 2018 (SPA)	145:- / 625:-
Tiefenbrunner, Weissburgunder, Alto Adige, 2017 (AUT)	145:- / 625:-

ROSÈ VINER / ROSÈ WINES

Sancerre, Les Pierris, Pinot Noir, 2016 (FRA)	150:- / 650:-
---	---------------

RÖDA VINER / RED WINES

Trapiche Altos del Condor, Tempranillo Malbec, Mendoza 2018 (ARG)	100:- / 450:-
Trapiche Estación, Bonarda, Mendoza 2017 (ARG)	110:- / 495:-
Henri de Villamont, Savigny-Lés-Beaune, Bourgogne 2016 (FRA)	170:- / 725:-
L áudaceux, Languedoc 2018 (FRA)	110:- / 495:-
Terreno, Sangiovese, Chianti Classico, 2017 (ITA)	130:- / 575:-
Borgogno Langhe Rosso, Barbers, Dolcett, Freisa, Merlot, Piemonte, 2018 (ITA)	125:- / 545:-
I Manenti, Barbera, Piemonte, 2017 (ITA)	120:- / 525:-
Marchesi de´ Frescobaldi, Luce della Vite, Lucente, Toscana 2015 (ITA)	190:- / 745:-
Mauro Sebaste, Barolo Cerette DOCG, Piemonte 2015 (ITA)	/ 890:-
Ognissole Brecciato, Nero di Troia, Montepulciano, 2015 (ITA)	140:- / 595:-
La Zorra EKO, Rufete 50%, Tempranillo 50%, DO Sierra de Salamanca 2015 (SPA)	135:- / 595:-
Kabuto, Garnacha, 2018 (SPA)	145:- / 675:-
Menut Priorat, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Priorat, 2017 (SPA)	155:- / 670:-
Lander Jenkins, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, 2017 (USA)	140:- / 595:-

DESSERT VINER / DESSERT WINES

Jorge Ordonez, Muscat, Malaga, 2015 (SPA)	120:- / glass
Grådask Special Reserve, Tawny Port (POR)	85:- / glass
Rivesaltes Ambré, Grenache Blanc, Roussillon, 2003 (FRA)	125:- / glass
Brumaire Novembre, Alain Brumont, Petit Manseng (FRA)	135:- / glass
Tschida Merlot Spätlese Vegan (AUT)	120:- / glass