

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:-

KENTUCKY FOREST
Bourbon / Pino Mugolikör / Citron / Honung

BAR-LEY MADE
Rostad vit chokladvodka / Citron / Biscuit malt / New World Bitter

PERONI
Martell VS Cognac / Söt vermouth / Gotlands bittar / Päronsgrub

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 / Mjolk / Chokladbitter / Salt

ALKOHOLFRIA / NON-ALCOHOLIC 68:-

VIRGIN
Citronjuice / Sockerlag / Passionsfruktspuré / Passionsfruktsjuice

PRETTY WOMAN
Äppeljuice / Ginger beer / Citronjuice / Sockerlag

ANANAS
Ananas pure / Citron / Soda vatten

TILLTUGG / SNACKS

| | |
|--|-------|
| CHARKUTERIER | 125:- |
| PARMESAN | 55:- |
| OLIVER / OLIVES marinerade i örter och vitlök <i>marinated in garlic and herbs</i> | 40:- |

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

Löjrom från Kalix serveras med bovetepplättar, 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

KALVFILE / 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 körsbärsglass, 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 honungsflarn
Raspberry pannacotta with chocolate sorbet, and honey 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:- |
| Laurent Miquel, Albarino, Languedoc-Roussillon, 2019 (FRA) | 120:- / 525:- |
| Chateau L'Ermitage, Rhone, 2019 (FRA) | 105:- / 475:- |
| Vignoble du Réveur, Blend av Pinot Blanc, Pinot Gris och Pinot Noir, Alsace, 2018 (FRA) | 160:- / 725:- |
| Domaine Begude, Sauvignon Blanc, Languedoc, 2019 (FRA) | 125:- / 545:- |
| Nuiton-Beauvillain, Chardonnay, Bourgogne, 2018 (FRA) | 160:- / 725:- |
| Jean-Marc Brocard, Chardonnay, Chablis, 2019 (FRA) | 160:- / 725:- |
| Pauly Generations, Riesling, Mosel, 2019 (GER) | 130:- / 570:- |
| Chateau Ste Michelle, Chardonnay, Columbia Valley, 2018 (USA) | 115:- / 520:- |
| Ara Single Estate, Sauvignon Blanc, Marlborough, 2018 (NZ) | 130:- / 570:- |
| Rabl, Riesling, Kamptal, 2019 (AT) | 115:- / 515:- |

ROSÈ VINER / ROSÈ WINES

| | |
|--|---------------|
| Sancerre, Les Pierris, Pinot Noir, 2016 (FRA) | 155:- / 650:- |
| By Ott, 60% Grenache, 30% Cinsault, 6% Syrah och 4% Mourvèdre, Cotes de Provence, 2017 (FRA) | 150:- / 650:- |

RÖDA VINER / RED WINES

| | |
|---|---------------|
| Trapiche Altos del Condor, Tempranillo Malbec, Mendoza 2019, (ARG) | 105:- / 475:- |
| Trapiche Estación, Bonarda, Mendoza, 2018 (ARG) | 110:- / 495:- |
| Henri de Villamont, Savigny-Lés-Beaune, Bourgogne, 2016 (FRA) | 170:- / 725:- |
| L'audaceux, Syrah 50%, Grenache 50%, Languedoc, 2018 (FRA) | 110:- / 490:- |
| Domaine Santa Duc, 70% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan, Cinsault, Clairette, Côtes du Rhône, 2019 (FRA) | 135:- / 595:- |
| Clos de L'oratoire Des Papes, Chateauneuf-Du-Pape, Grenache 80%, Syrah 8%, Cinsaut 5%, Rhône, 2017 (FRA) | / 775:- |
| 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:- |
| Mauro Sebaste, Barolo Cerette DOCG, Piemonte, 2015 (ITA) | / 890:- |
| Marchesi de' Frescobaldi, Luce della Vite, Lucente, Merlot 75%, Sangiovese 25%, Toscana, 2015 (ITA) | 190:- / 745:- |
| 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:- |
| Morgan Bay Cellars, Cabernet Sauvignon, California, 2018 (USA) | 120:- / 545:- |
| Mehrlein, Pinot Noir, Rheingau, 2018 (DEU) | 130:- / 570:- |

DESSERT VINER / DESSERT WINES

| | |
|---|---------------|
| Grådask Special Reserve, Tawny Port (POR) | 85:- / glass |
| Brumaire Novembre, Alain Brumont, Petit Manseng (FRA) | 135:- / glass |
| Tschida Merlot Spätlese Vegan (AUT) | 120:- / glass |