

FÖRRÄTT:

Hemgjord pasta fylld med kantareller, ricotta serveras med
svampbuljong 175:-

Boqurones på stekt levain med jalapenomajonnäs samt parmesanost
170:-

Skagen på smörstekt brioche 185:-

40 gram Löjrom från Kalix serveras på rårika med rödlök, gräslök
samt smetana 295:-

Sotad Råbiff på Svenskt innanlår med jalapenorelish, syrad gurka,
gruyere & potatis krisp 180:-

VARMRÄTTER:

Rostad Spetskål serveras med honungsbrynt smör, valnötter, guere
kräm 245:-

Ugnsbakad Torsk med handskalade räkor, pepparrot samt brynt smör
& kokt potatis 315:-

Bouillabaisse på hummerfond med saffran, lök, vitlök samt fänkål
serveras med aioli och stekt bröd 275:-

200g Ryggbiff med cognacspetsad grönpepparsås, pommes frites &
tomatsallad 345:-

DESSERT:

Crème Brûlée med havssalt 115:-

Vaniljglass med kolasås samt kanderad mandel 135:-

Kula sorbet 45:-

Chokladtryffel 42:-