

FÖRRÄTTER

STARTERS

S.O.S Tre sorters sill med tillbehör <i>Three kinds of herring with classic sides</i>	175
Snapstrio / Aquavit pairing 3 x 2cl	168
TOAST SKAGEN Klassisk toast Skagen med räkor, majonnäs, citron, dill, sikrom <i>Shrimp salad on toast, mayonnaise, lemon, dill, whitefish roe</i>	185
LÖJROMSTOAST 30/60G Finsk insjö-löjrom, toast, creme fraiche, rödlök, citron <i>Finish lake bleak roe, toast, creme fraiche, red onion, lemon</i>	310/605
HUMMERSOPPA Vitt vin, grädde, räkor, dill, krasse <i>White wine, cream, shrimps, dill, cress</i>	195
RÅBIFF Råbiff på nötkött, äggula, kapriskräm, rödlök, panko, stekt levain <i>Beef tartar, egg yolk, caper cream, red onion, panko, fried levain</i>	195
SVAMPTOAST Smörstekt svamp, västerbottenost, vitlök, timjan <i>Butter fried mushroom, Västerbotten cheese, garlic, thyme</i>	195
VARMRÖKTA LAXFENOR Serveras med husets dipp <i>Hot smoked salmon fins with house dip</i>	155

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

FLANKSTEK Rostad vitlöksspotatis, brysselkål, picklad lök, senapssmör, rödvinssås <i>Flank steak, roasted potatoes with garlic, brussels sprouts, pickled onion, mustard butter, red wine sauce</i>	345
RÖDING Brynt smör, betor, kapris, potatis, hasselnötter, dill, silverlök <i>Oven baked char, browned butter, beets, capers, potatoes, hazelnuts, white onion</i>	315
KRYDDROTAD GRAVLAX Senapssås, säsongens primörer <i>Gravlax (cured salmon), mustard sauce, vegetables of the season</i>	295
ROTSAKER & SVAMP Bakad rotselleri, pumpapuré, vitlöksstekt svamp, lök, rostad hasselnötsolja, betor <i>Baked celeriac, pumpkin purée, garlic fried mushrooms, onion, hazelnuts, beets</i>	235
TRADITIONS KLASSIKER TRADITION'S CLASSICS	
KÖTTBULLAR Klassiska köttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka <i>Swedish meatballs, potato purée, cream sauce, cucumber, lingonberries</i>	240
KROPPKAKOR Småländska kroppkakor med fläsk, brynt smör & lingon <i>Swedish potato dumplings, pork, browned butter, lingonberries</i>	235