

À LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

MOZARELLAGRATINERAT VITLÖKSBRÖD VEGETARISK	95:-
<i>med basilikaaioli och marinerade cocktailtomater</i>	
SÖTPOTATISSOPPA	165:-
<i>med västerbottensostcrème, rostade pumpakärnor och liten norrländsk charkbricka (gravad ren, älgkorv, ost, chutney och hembakt fröknäcke)</i>	
KLASSISK LÖJROMSTOAST	225:-
<i>med smörstekt bröd, syrad grädde, rödlök, citron och dill</i>	

VARMRÄTTER

NORRLÄNSK CARBONARA	200:-
<i>med souvas, skogssvamp, västerbottensost, färsk garganelli och gravad riven äggula</i>	
UGNSBAKAD ROTSELLERI VEGETARISK	210:-
<i>med friterade kikärtsbollar, sommargrönsaker, örtolja, jalapenoemulsion och riven parmesan</i>	
HALLOUMIBURGARE VEGETARISK	210:-
<i>med sötpotatisbröd, silverlök, srirachamajonnäs, romansallad, saltgurka, biffomat, hemgjord ketchup och färska pommes frites</i>	
JACK DANIELSGLAZERAD HÖGREVSBURGARE	210:-
<i>med sötpotatisbröd, silverlök, pepperjackcheese, srirachamajonnäs, romansallad, saltgurka, biffomat, hemgjord ketchup och färska pommes frites</i>	
LÄTTRIMMAD RÖDINGFILÉ	290:-
<i>med jalapenoemulsion, smörslungad kål, forellrom, picklad kålrabbi och friterade sötpotatischips</i>	
GRILLAD JACK DANIELSGLAZERAD OXFILÉ	310:-
<i>med rödvinsky, bearnaisesås, sommargrönsaker och färska pommes frites</i>	
ÄLGRÖSTBIFF PÅ INNANLÅR	310:-
<i>med syltad skogssvamp, råörda lingon, torkad spetskål och ljummen färskpotatissallad</i>	

DESSERTER

TVÅ HEMGJORDA PRALINER	75:-
<i>med liten espresso</i>	
HJORTRONSORBET	80:-
<i>en kula på krossade drömmar</i>	
NYGRÄDDAD CHOKLADFONDANT	120:-
<i>med äkerbärgsglass på kristalliserad choklad, färska bär och halloncoulis</i>	
RABARBERBAVAROISE	120:-
<i>på mazarinbotten med rabarberkompott, jordgubbsmaränger, yuzufluid och färska jordgubbar</i>	

ÖVRIGA RÄTTER

POMMESTALLRIK	70:-
<i>med bearnaisesås</i>	
STEKT PITEPALT	175:-
<i>med smör och råörda lingon</i>	
KVÄLLENS HUSMANSKOST	175:-
<i>med sallad, bröd och smör</i>	
GRILLAD HALLOUMISALLAD VEGETARISK	175:-
<i>med bönor, avokado, jalapenoemulsion och grillat bröd</i>	

BARNMENY

BAMSES HAMBURGARE	79:-
<i>med dressing och färska pommes frites</i>	
FARMORS GODA PANNKAKOR	79:-
<i>med vispad grädde och sylt</i>	

A LA CARTE MENU

STARTERS

MOZARELLA GRATINATED GARLIC BREAD VEGETARIAN <i>with basil aioli and marinated cocktail tomatoes</i>	95 sek
SWEET POTATO SOUP <i>with västerbotten cheese crème, roasted pumpkin seeds and a small northern style charcuterie plate (cured reindeer, elk sausage, cheese, chutney and home baked crisp)</i>	165 sek
CLASSIC WHITEFISH ROE TOAST <i>with butter fried bread, sour cream, red onion, lemon and dill</i>	225 sek

MAIN COURSES

NORTHERN STYLE CARBONARA <i>with souvas, forest mushrooms, västerbotten cheese, fresh garganelli and cured grated egg yolk</i>	200 sek
OVEN BAKED CELERIAC VEGETARIAN <i>with fried chickpea balls, summer vegetables, herb oil, jalapeno emulsion and grated parmesan</i>	210 sek
HALLOUMI BURGER VEGETARIAN <i>with sweet potato bun, silver onion, sriracha mayonnaise, roman lettuce, pickles, beef tomato, homemade ketchup and fresh french fries</i>	210 sek
JACK DANIELS GLAZED PRIME RIB BURGER <i>with sweet potato bun, silver onion, pepper jack cheese, sriracha mayonnaise, roman lettuce, pickles, beef tomato, homemade ketchup and fresh french fries</i>	210 sek
LIGHTLY SALTED ARCTIC CHAR <i>with jalapeno emulsion, butter tossed cabbage, trout roe, pickled turnip cabbage and fried sweet potato chips</i>	290 sek
GRILLED JACK DANIELS GLAZED FILLET OF BEEF <i>with red wine gravy, bearnaise sauce, summer vegetables and fresh french fries</i>	310 sek
ELK ROAST BEEF <i>with pickled forest mushrooms, lingonberries, dried cabbage and lukewarm potato salad</i>	310 sek

DESSERTS

TWO HOME MADE PRALINES <i>with small espresso</i>	75 sek
CLOUDBERRY SORBET <i>on crushed cookies</i>	80 sek
FRESHLY BAKED CHOCOLATE FONDANT <i>with arctic bramble ice cream on crystallized chocolate, fresh berries and raspberry coulis</i>	120 sek
RHUBARB BAVAROISE <i>on mazarin with rhubarb compote, strawberry meringues, yuzu fluid and fresh strawberries</i>	120 sek

OTHER COURSES

FRENCH FRIES <i>with bearnaise sauce</i>	70 sek
FRIED PITEPALT <i>with butter and lingonberries</i>	175 sek
TONIGHT'S SPECIAL <i>with salad, bread and butter</i>	175 sek
GRILLED HALLOUMI SALAD VEGETARIAN <i>with beans, avocado, jalapeno emulsion and grilled bread</i>	175 sek

CHILD MENU

HAMBURGER <i>with dressing and fresh french fries</i>	79 sek
THIN PANCAKES <i>with whipped cream and jam</i>	79 sek