

Djäknebergets Restaurang

MENYFÖRSLAG

Fiskaren / The Fisherman 840 kr

Förrätt / Starter:

Toast Skagen, bröd, handskalade räkor, Kalix löjrom (gluten, laktos, ägg)
Toast Skagen, hand peeled shrimps, mayonnaise, bread, vendace roe from Kalix, lemon
(gluten, lactose, egg)

Huvudrätt / Main:

Färsk gösfilé, handskalade räkor, brynt smör, riven pepparrot (laktos)
Butter fried pike-pearch, hand peeled shrimps, sliced butter, horseradish (lactose)

Efterrätt / Dessert:

Crème brûlée med bourbon vanilj (laktos, ägg)
Crème brûlée, bourbon vanilla (lactose, egg)

Slaktaren / The Butcher 785 kr

Förrätt/Starter:

Charkbricka, tre sorters chark, parmesanost, tomatbruschetta, oliver
Charcuterie tray, three different types of cold cuts, parmesan cheese, tomato bruschetta, olives
(gluten)

Huvudrätt/Main:

Hjortrostbiff, portvin -& enbärsreduktion, lingonchutney, gräddkockt svartrot, granskottssirap
(laktos)
Deer roast steak, port wine- juniper sauce, lingonberry chutney, cream-cooked salsify, spruce
syrup (lactose)

Efterrätt / Dessert: Sticky toffee pudding, kolasås, vaniljglass, hasselnötter, maräng

Sticky toffee pudding, caramel sauce, vanilla ice cream, hazelnuts, meringue (ägg, laktos,
gluten)

Trädgårdsmästaren / The Gardener 645 kr

Förrätt / Starter

Carpaccio på betor, blomkål, Västerbottensostcrème, honungsvinägrett, syltade tomater,
krutonger (Gluten, Laktos)

Beetroot carpaccio, cauliflower, Västerbottenscheese cream, pikled tomatoes, honey
vinaigrette, croutons (gluten, lactose)

Huvudrätt/ Main

Djäknebergets Restaurang

*Svamprisotto, spetskål, betor, parmesan (laktos)
Vegetarian mushroom risotto,, lace cabbage, beetroot, parmesan cheese (lactose)*

Efterrätt / Dessert

*Vispad hallonpannacotta, kokos- limeglass, vitchokladsand, torkad lime (laktos)
Whipped raspberry pannacotta, coconut -and lime ice cream, white chocolate sand, dried lime
(lactose)*

Meny säsong 715 kr

Förrätt

*Laxtartar, dijon- och blomkåls crème, kavring, syrad gurka, friterad silverlök (gluten laktos)
Salmontartar, dijon and califlower cream, black rye bread, cucumber, silver onion (gluten,
lactose)*

Huvudrätt

*Majskyckling, gremolata, ramslöksrisotto, sparris, rädiscrudité
Corn-fed chicken, gremolata, ramson risotto, asparagus, radish crudité*

Efterrätt

*Vispad hallonpannacotta, kokos-och limeglass, vitchokladsand, torkad lime (laktos, ägg)
Whipped raspberry pannacotta, coconut -and lime ice cream, white chocolate sand, dried lime
(egg, lactose)*

FÖRRÄTTER

**Carpaccio på betor, blomkål, Västerbottensostcrème, honungsvinägrett, syltade
tomater, krutonger (Gluten, Laktos) 195 kr**

*Beetroot carpaccio, cauliflower, Västerbottenscheese cream, pikled tomatoes, honey
vinaigrette, croutons (gluten , lactose)*

Vitlöksbröd, med örtsmör och havssalt (laktos) 85 kr

Garlic bread, herb butter, sea salt (lactose)

**Boquerones, Kalix siklöja 70g, gräddfil, gräslök, picklade rödlök, smörstekt bröd (laktos,
gluten) 195 kr**

*Boqurones from Kalix 70g, sour cream, chives, pikled red onion, butter fried bread (lactose,
gluten)*

Djäknebergets Restaurang

Räksoppa, grädde, handskalade räkor, tigerräkor, smetana, grillat bröd (laktos, gluten) 235 kr

Creamy shrimp soup, hand peeled shrimp, tiger prawns, sour cream, grilled bread (gluten, lactose)

Kalix löjrom 30g , smörstekt bröd, röd lök, crème fraiche, citron (gluten laktos) 285 kr
Vendace roe from Kalix 30g. butterfried toast, onion, sour cream, lemon (gluten, lactose)

Toast Skagen, handskalade räkor & Kalix löjrom, citron, bröd (gluten, laktos, ägg) 235 kr

Toast Skagen, hand peeled shrimps, mayonnaise, bread, vendace roe from Kalix, lemon, bread (gluten, lactose, egg)

Charkbricka, tre sorters olika chark, parmesanost, tomatbruchetta, oliver (gluten) 235 kr
Charcuterie tray, three different types of cold cuts, parmesan cheese, tomato bruschetta, olives (gluten)

Oxfilecarpaccio, Swe, parmesanost, ruccola, kapris, pinjenötter, bröd, citron (nötter, gluten) 235 kr

Carpaccio, beef tenderloin, ruccola, parmesan, capers, bread, pine nuts, lemon (gluten, pine nuts)

Råbiff, pepparrot, betor, kapris, dijonsenap, äggula, saltgurka, rödlök, bröd (gluten, ägg) 225 kr

Hel pommes & majonäs **335 kr**

Steak tartar, horseradish, beets, capers, dijon mustard, egg yolk, cucumber, onion, bread / Large

steak tartar served with fries & mayonnaise no bread (gluten, egg)

Djäknebergets Restaurang

VARMRÄTTER

Svamprisotto, spetskål, betor, parmesan (laktos) 295 kr

Vegetarian mushroom risotto, lace cabbage, beetroot, parmesan cheese (lactose)

Färsk gösfilé, handskalade räkor, brynt smör, riven pepparrot (laktos) 455 kr

Butter fried pike-perch, hand peeled shrimps, sliced butter, horseradish (lactose)

Torskryggfilé, sidfläsk, portvinsås, spetskål, bakade betor 395 kr

Cod loin fillet, pork, port wine sauce, pointed cabbage, baked beets

Moules frites, blåmusslor, vitvin, vitlök, citrongräs, grön chili, bröd, majonnäs & pommes frites (gluten, egg) 320 kr

Moules frites, blue mussels, white wine, onion, garlic, green chili, bread, mayonnaise, French fries (egg, gluten)

Oxkind, (långkok), Swe, rödvin, sidfläsk, syltlök, tryffelmajonnäs, potatispuré (laktos, ägg) 365 kr

Braised ox cheek, (slow-cooked), Swe, red wine, pork belly, pickled onion, truffle mayonnaise, potato purée (lactose, egg)

Oxfilepasta, pappardelle, grädde, broccoli, semitorkade tomater, parmesan (laktos, ägg, gluten) 315 kr

Beef tenderloin pasta, pappardelle, cream, cauliflower, semi-dried tomatoes, parmesan cheese (lactose, egg, gluten)

Fläskschnitzel, rödvinssås, pepparrotssmör, gröna ärtor, citron, pommes frites (gluten, ägg, laktos) 295 kr

Pork schnitzel, red wine sauce, horseradish butter, green peas, lemon, French fries (gluten, lactose, egg)

Hjortrostbiff, portvin -& enbärsreduktion, lingonchutney, gräddkokt svartrot, granskottssirap (laktos) 395 kr

Deer roast steak, port wine- juniper sauce, lingonberry chutney, cream-cooked salsify, spruce syrup (lactose)

Råbiff, pepparrot, betor, kapis, dijonsenap, äggula, saltgurka, rödlök, pommes & majonnäs (gluten, ägg) 335 kr

Steak tartar, horseradish, beets, capers, dijon mustard, egg yolk, cucumber, onion served with fries & mayonnaise (gluten, egg)

Djäknebergets Restaurang

Grillad svensk premium ryggbiff, Dahbergs kött, portvinssky, tomatsallad, bearnaise, pommes frites (ägg) 465 kr

Grilled sirloin steak, premium beef from Dahlbergs, port wine sauce, tomato salad, bearnaise, french fries (egg)

Surf'n Turf, oxfilé tournedos, Sv, tigerräkor, grönpepparsås, haricots verts, pommes frites (laktos, skaldjur) (laktos, skaldjur) 575 kr

Surf'n Turf, beef tenderloin, tiger prawns, creamy green pepper sauce, haricots verts, french fries (lactose, shrimp)

Djäknebergets plankstek, svensk oxfilé, bearnaise, haricots verts, bacon, pommes duchesse (laktos, ägg) 475 kr

Djäkneberget plank stek, premium beef tenderloin, sparris, pommes duchesse, sauce bearnaise, bacon, tomatoes (lactose, egg)

Viltköttbullar, enbärsgräddsås, pressgurka, råörda lingon, potatispuré (laktos, ägg) 295 kr

Game meatballs, juniper cream sauce, cucumber, lingonberries, mashed potatoes lactose, egg)

Djäknebergets Restaurang

BARNMENY

Svensk oxfilé, gräddsås, pommes frites 295 kr

Beef tenderloin with cream sauce, french fries

INNEHÅLLER, LAKTOS

Hamburgare 90g. 135 kr

Med bröd, dressing sallad, tomat, gurka, pommes frites

Innehåller gluten, ägg

Köttbullar med mos gräddsås, rårörda lingon 135 kr

Innehåller laktos,

Pannkakor med sylt och grädde 120 kr

Innehåller gluten, laktos, ägg

Djäknebergets Restaurang

DESSERT

Vispad hallonpannacotta, kokos-och limeglass, vitchokladsand, torkad lime (laktos, ägg) 155 kr

Whipped raspberry pannacotta, coconut -and lime ice cream, white chocolate sand, dried lime (egg, lactose)

Sticky toffee pudding, kolasås, vaniljglass, hasselnötter, maräng (ägg, laktos, gluten) 155 kr

Sticky toffee pudding, caramel sauce, vanilla ice cream, hazelnuts, meringue (egg, lactose, gluten)

Crème brûlée, bourbonvanilj (laktos, ägg) 150 kr

Crème brûlée, bourbon vanilla (lactose, egg)

Ostbricka, två svenska ostar, marmelad, hårt bröd (gluten, laktos) 165 kr

Cheese tray, two Swedish cheeses, marmalade, crisp bread (gluten, lactose)

Chokladtryfflar 2 st (Laktos) 80 kr

Chocolate truffles 2 pcs (lactose)

Vår egentillverkade glass 55 kr

*Vår egentillverkade glass, vaniljglass samt varierande sorter sorbet (laktos)
Our own homemade ice cream, vanilla ice cream and various types of sorbet (lactose)*