Djäknebergets Restaurang

MENYFÖRSLAG

Fiskaren / The Fisherman 880 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:
Hjälmargösfilé, skaldjurssås, grädde, handskalade räkor, dill & saffranspicklad fänkål (laktos)
Butter fried pike-pearch, shellfish sauce, cream, hand peeled shrimps, dill & saffron pickled fennel (actose)

Efterrätt / Dessert:
Crème brûlée med bourbon vanilj (ägg)
Crème brûlée, bourbon vanilla (egg)

Slaktaren / The Butcher 875 kr

Förrätt/Starter:
Oxfilécarpaccio, Swe, parmesanost, ruccola, kapris, pinjenötter, bröd, citron (nötter, gluten)
Carpaccio, beef tenderloin, ruccola, parmesan, capers, bread, pine nuts, lemon (gluten, pine nuts)

Huvudrätt/Main:
Grillad svensk ryggbiff, portvinssky, tomatsallad, bearnaise, pommes frites (ägg)
Grilled sirloin steak, premium beef, port wine sauce, tomato salad, bearnaise, french fries (egg)

Efterrätt / Dessert:
Cheesecake i glas, hjortron, vaniljglass, digestive smul, friterad persilja (laktos, gluten)
Cheesecake served in glass, cloudberries, vanilla ice-cream, digestive biscuits, deep fried parsil (lactose, gluten)

Trädgårdsmästaren / The Grardener 675 kr

Förrätt / Starter
Carpaccio på betor, blomkål, Västerbottensostcrème, honungsvinägrett, syltade tomater, jordärtskockschips (Laktos)
Beetroot carpaccio, cauliflower, Västerbottenscheese cream, pikled tomatoes, honey vinaigrette, artichoke chips(lactose)

Huvudrätt/ Svamprisotto, friterad mozzarella, bakade betor, spetskål
Mushroom risotto, deep tried mozzarella, baked beets, lace cabbage

Efterrätt / Dessert
Sticky toffee puddning, kolasås, vaniljglass, äpplen, maräng (ägg, laktos, gluten)
Sticky toffee pudding, caramel sauce, vanilla ice cream, apple, meringue (egg, lactose, gluten)

Djäknebergets Restaurang

Meny säsong 815 kr

Förrätt

Kantarelltoast, grädde, kantareller, bröd, lingon, riven parmesanost (gluten , laktos)
Chanterelle toast, chanterelles, bread, cream, grated parmesan cheese, lingonberriesgluten (lactose, gluten)

Huvudrätt

Hjortrostbiff, portvin -& enbärsreduktion, lingonchutney, palsternackscrème, spetskål, granskottssirap (laktos)
Deer roast steak, port wine- juniper sauce, lingonberry, parsnip cream, lace cabbage, spruce syrup

Efterrätt

Cheesecake i glas, hjortron, vanilglass, digestive smul, friterad persilja (laktos, gluten)
Cheesecake served in glass, cloudberries, vanilla ice-cream, digestive biscuits, deep fried parsil (lactose, gluten)

FÖRRÄTTER

Carpaccio på betor, blomkål, Västerbottensostcrème, honungsvinägrett, syltade tomater, jordärtskockschips (Gluten, Laktos) 195 kr
Beetroot carpaccio, cauliflower, Västerbottenscheese cream, pikled tomatoes, honey vinaigrette, artichoke chips (gluten , lactose)

Krämig räksoppa, grädde, handskalade räkor, smetana, bröd (Laktos, gluten) 225 kr
Creamy shrimp soup, hand peeled shrimps, smetana, bread (Lactose, gluten)

Vitlöksbröd, med örtsmör och havssalt (gluten, laktos) 85 kr
Garilc bread, herb butter, sea salt (gluten, lactose)

Kantarelltoast, grädde, kantareller, riven parmesan, bröd, lingon (laktos, gluten) 255 kr
Chanterelle toast, cream, parmesan cheese, lingon berries (lactose, gluten)

Kalix löjrom 30g , smörstekt bröd, röd lök, crème fraiche, citron (gluten laktos) 295 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) 245 kr
Toast Skagen, hand peeled shrimps, mayonnaise, bread, vendace roe from Kalix, lemon, bread (gluten, lactose, egg)

Oxfilécarpaccio, Swe, parmesanost, ruccola, kapris, pinjenötter, bröd, citron (nötter, gluten) 235 kr
Carpaccio, beef tenderloin, ruccola, parmesan, capers, bread, pine nuts, lemon (gluten, pine nuts)

Djäknebergets Restaurang

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)

Råbiff, pepparrot, betor, kapris, dijonsenap, äggula, saltgurka, rödlök, bröd (gluten, ägg) 225 kr
Steak tartar, horseradish, beets, capers, dijon mustard, egg yolk, cucumber, onion, bread (egg, lactose, gluten)

VARMRÄTTER

Svamprisotto, friterad mozzarella, bakade betor, spetskål (laktos, gluten) 325 kr
Mushroom risotto, deep tried mozzarella, baked beets, lace cabbage (lactose, gluten)

Hjälmargösfilé, skaldjurssås, grädde, handskalade räkor, dill & saffranspicklad fänkål (aktos) 485 kr
Butter fried pike-pearch, shellfish sauce, cream, hand peeled shrimps, dill & saffron pickled fennel (lactose)

Stekt lättrimmad fjällröding, Sandefjordsås, gräslök, spenat, jordärtskockschips (laktos) 395 kr
Fried char, Sandefjordsauce, roe, spinach, Jerusalem artichoke chips (lactose)

Moules frites, blåmusslor, vitvin, vitlök, citrongräs, grön chili, bröd, majonnäs & pommes frites (gluten, egg) 325 kr
Moules frites, blue mussels, white wine, onion, garlic, green chili, bread, mayonnaise, French fries (egg, gluten)

Oxkind, Swe, rödvinsbräserad, bacon, syltlök, rödvin, parmesanpuré (laktos) 365 kr
Braised beef cheek, red wine, bacon, pickled onions, parmesan puree (lactose)

Oxfilépasta, grönpepparsås, dijon, broccoli, grädde, mezzi rigatoni, parmesan (laktos, ägg, gluten) 325 kr
Beef tenderloin pasta, green peppar corn sauce, broccoli, mezzo rigatoni, parmesan cheese (lactose, egg, gluten)

Fläskschnitzel, rödvinssås, pepparrotssmör, gröna ärtor, citron, pommes frites (gluten, ägg, laktos) 325 kr
Pork schnitzel, red wine sauce, horseradish butter, green peas, lemon, French fries (gluten, lactose, egg)

Hjortrostbiff, portvin -& enbärsreduktion, lingonchutney, palsternackscrème, spetskål, granskottssirap (laktos) 395 kr
Deer roast steak, port wine- juniper sauce, lingonberry, parsnip cream, lace cabbage, spruce syrup (lactose)

Djäknebergets Restaurang

Råbiff, pepparrot, betor, kapris, 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)

Grillad svensk ryggbiff, portvinssky, tomatsallad, bearnaise, pommes frites (ägg) 475 kr
Grilled sirloin steak, premium beef, 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) 585 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) 478 kr
Djäkneberget plank stek, premium beef tenderloin, sparris, pommes duchesse, sauce bearnaise, bacon , tomatoes (lactose, egg)

Viltköttbullar, enbärsgräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré (laktos, ägg) 295 kr
Game meatballs, juniper cream sauce, cucumber, lingonberries, mashed potatoes lactose, egg)

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

DESSERT

Cheesecake i glas, hjortron, vanilglass, digestive smul, friterad persilja (laktos, gluten) 165 kr
Cheesecake served in glass, cloudberries, vanilla ice-cream, digestive biscuit, deep fried parsil (lactose, gluten)

Djäknebergets Restaurang

Sticky toffee puddning, kolasås, vaniljglass, äpple, maräng (ägg, laktos, gluten) 155 kr
Sticky toffee pudding, caramel sauce, vanilla ice cream, apple, meringue (egg, lactose, gluten)

Crème brûlée, bourbonvanilj (ägg) laktosfri 150 kr
Crème brûlée, bourbon vanilla (lactose, egg)

Ostbricka, Västerbottensost, parmesanost, marmelad, hårt bröd (gluten) 165 kr
Cheese tray, Västerbottenscheese, parmesancheese, marmalade, crisp bread (gluten)

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)