



FÖRRÄTTER

Rostad Röding 105 kr

med hummersallad och krispiga Karl-Johansvamps wonton

Rentatatki 105 kr

Färska fikon, Westerbottenost, portvinsreduktion, lingon och liten sallad med friterade rotfrukter, tryffelvinegrette

Skaldjurs Bruschetta 105 kr

Med grillad bläckfisk, hummer aioli, hyvlad manchego & tomatspesto samt en dill & Abenga Ruccola olja

Sparris(Utefter säsong och utbud, Vintersäsongen ersätts Sparris med Svartrot) 90 kr

Grillad sparris med Bearnaisesås

Lättrostad lax med krasse & bergamotte 105 kr

Lättrostad lax med fransk krassesallad, kronärtskocka, bergamott & honung samt sardell & kapis crème

Hummersoppa 95 kr

Hummersoppa med skaldjursmousseline



VARMRÄTTER

Portvinsglacerad Ren 230 kr

västerbottengraterad jordärtskocksburrito, tryffel och rödbetsvinegrette, glacerad svartrot, svart trumpetsvamps creme

Färsk Torskrygg 225 kr

Kokt torskrygg med brynt smör, handskalade rökta räkor, pepparrot, samt dillslungad potatis

Oxfilet med svartrot & kronärtskocka 230 kr

(för svensk oxfilet +40kr/person)

Karl-johan & jordärtskockspuré, Portvinsås samt rotsellerifras

Portvinsglacerad Svensk Oxfilet 230 kr

(för svensk oxfilet +40kr/person)

Med Smörstekt Ostronskivling, potatisgratäng graterad med västerbotten ost och säsongens primörer

Glacerad Lammytterfilet 220 kr

Getost med färska örter, primörer, vit bön crème med tryffel, balsamico & saltorkad tomat sky. Vitlöks rostad Pommefondantes

Lammsadel 220 kr

Med jordärtskockskaka, getost, pesto och balsamicoreduktion

Röding 220 kr

Med Ängssyra & dill, serveras med skummig hummer sås, len blomkåls crème samt örtslungade primörer

Lättrökt Reninnanlår 205 kr

Pommefondantes Anna, stuvade kantareller och portvin



DESSERTER

Mini dessert pizza 80 kr

"Panpizza" med vanilj pannacotta, säsongens bär och frukt med vit choklad och kanderade hasselnötter

Cheesecake 75 kr

Med vit choklad och hallon

Pannacotta 52 kr

Liten mjölkchokladpannacotta med rårörda bär

Råsockerglaserad ananas 80 kr

Med lime & kokos sorbé samt marconamandlar & mörk choklad

Blåbärsfriand 75 kr

med hemgjord vaniljsås

Blåbärsparfait 75 kr

Med pistagenötsbrownie

Choklad & "hasselnöts Snickers" & hallonbavaroise 85 kr

Kola creme samt vit choklad droppe med ingefära & kokos

Tårtor från Choklad & Dessert Stockholm.

Stockholms bästa bageri beställs en vecka innan order, Klassiska moussetårtor 55 kr

Charlotte: svartvinbärsmousse, vaniljmousse, inkokta svartavinbär. Dekoreras med italiensk maräng, svartvinbärs gelé och marshmallows. Finns i 4 och 8 bitar.

*Princesstårta på vårt sätt: ljus tårtbotten, blåbärskräm, vaniljkräm, grädde och marsipan.
Finns i 8 bitar.*

*Pistagetårta: Pistagemousse, mandelbotten, körsbärskompott, körsbärskräm, körbärsmousse.
Den är inklädd i pistagemjöl.*

Finns i 4 och 8 bitar.

Nougat/ havtorn: Hasselnötsbotten med pistage, nougatkräm, karamelliserad mjölkchokladmousse. Dekoreras med havtornskräm, nougatkrisp och chokladdekor.

Finns i 4 och 8 bitar.

Sur de lago: Browniebotten med cashewnötter, hallon/chokladkräm, chokladmousse. Dekoreras med chokladdekor och hallon.

Finns i 5 och 10 bitar.



TRERÄTTERS PAKET HOS OSS

Trerättersmiddag i Restaurangen minimum 20 pers 658 kr

Vi sätter ihop en Trerätters middag enligt offertunderlag med er som passar enligt säsongen & utbud.

Inkl. Personal, service & lokalhyra Porslin, Linnedukar på borden, Ekologiskt kaffe/te, dekor m.m.

2 glas husets vin/öl (ett vitt, ett rött), även alkoholfria alternativ finnes såklart

750kr/person(Inkl moms)

Vin 2 glas 100kr/person + 25% moms

Trerätters inkl pers etc 558kr + 12moms