



## MENY

### **Fläskfilé 395 kr**

*Förrätt: Skagentoast.*

*Varmrätt: Fläskfilé med saute, potatisgratäng.*

*Dessert: Chokladmousse*

### **Klassikern, Oxfilé 495 kr**

*Förrätt*

*Laxtartar på kavring*

*Varmrätt*

*Oxfilé med murkelsås.*

*Serveras med sautégrönsaker och en krämig potatisgratäng*

*Dessert*

*Baileyspannacotta*

*Serveras med mörk chokladmousse och skogsbärskompott*

### **Meny 2 450 kr**

*Förrätt*

*Oxfilecarpaccio på salladsbädd*

*Serveras med riven parmesan och balsamicodressing*

*Varmrätt*

*Ugnsbakad laxfilé på sautébädd*

*Serveras med citruscremé och gräddig rotfruktsgratäng*

*Dessert*

*Chokladkaka*

*Serveras med cirtonfrommage och rårörda hallon*

### **Hjortytterfilé 595 kr**

*Förrätt*

*Kalixlöjrom på toast*

*Serveras med klassiska tillbehör*

*Varmrätt:*

*Hjortytterfilé*

*Serveras med sautégrönsaker, kantarellsås och en krämig potatisgratäng*



*Dessert:  
Cremé brulee*

**Vilda smaker från Norr 650 kr**  
*Förrätt: Rensteksröra på Kavrin*

*Varmrätt: Älgytterfilé serveras med betor och Västerbottensost smaksatt potatispuré, viltsky samt en kantarell och lingonchutney*

*Dessert: Messmörspannacotta*

**Smaker av havet 595 kr**  
*Förrätt: Kalixløjromtoast med gräddfil, rödlök och västerbottenost chips.*

*Varmrätt: Ugnsbakad röding serveras med potatispure och pepparrotskräm och dillolja.*

*Dessert: Crème brûlée med färska bär.*