

VÅR- OCH SOMMARMENY

FÖRRÄTTER

	<i>Inkl moms</i>	<i>Exkl moms</i>
Carpaccio på pilgrimsmussla med halstrad tonfisk och sallad på mango och papaya	140:-	112:-
Havskräftsravioli med rökt grönärtscrème och champagnevinegrette	130:-	104:-
Sill- och strömmingsvariation	100:-	80:-
- inlagd sill på västerbottenspaj		
- senapssill på kavring		
- matjessill med ägg och brynt smör		
- anjovisfriterad strömming med currydressing		
Mersmak: 3 utvalda snapsar och en öl	120:-	96:-
Ankrilette med äppel- och granatäppelsallad, madeirakokta toppmurklor samt pocherat vaktelägg	140:-	112:-
Löjrom från Kalix på dillblini med smetana och rödlök	195:-	156:-

VARMRÄTTER

Stekt sejrygg med räkor, riven pepparrot och skirat smör samt färskpotatis	195:-	156:-
Parmalindad gös med sparris, gräslök samt hollandaisesås och färskpotatis	220:-	176:-
Långkokt fläksida med chilisyrad salladskål, rostad sparris samt hoisinsås och potatiships	185:-	148:-
Örtbakad lammytterfilé serveras med rödvinskockt lammlägg samt lammkorv och färskpotatisterrine med getost	250:-	200:-
Svensk oxfilé med tomat- och spenattarte, parmesanmousse samt pepparsås	295:-	236:-

DESSERTER

Fläderblomssoppa med hallonflarn och vaniljskum	80:-	64:-
Vit chokladpannacotta med rårörda rabarber och kardemummasmul	90:-	72:-
Bär- och fruktsallad med citronyoghurt och myntaknäckflarn	65:-	52:-
Basilikamarinerade jordgubbar med vaniljglass	90:-	72:-
Bananterrine med vaniljglass, chokladsås och italiensk maräng	100:-	80:-