Port

OYSTER, CHAMPAGNE & CHEESE

Ostron med citron, tabasco & mignonette
Oysters with lemon, tabasco & mignonette
35:-/st

Dagens champagne
Champagne of the day

FÖRRÄTTER/STARTERS

Malen Oxe med emulsion på västerbottenost, krispig kavring, syrlig rödlök, krämig äggula & brynt smörpulver
Steak tartar, västerbottencheese emulsion, dark croutons, pickled red onion, creamy egg yolk & browned butter

Crème Ninon med stekt pilgrimsmussla, spritärtor, syrlig schalottenlök & stekt surdegsbröd
Crème Ninon, seared scallop, green peas, tart shallots & fried sourdough bread

Variation på Svenska Betor med saltbakad rödbeta, picklad gulbeta, getostkräm, fikon & valnöts vinaigrette
Saltbaked beetroot, pickled yellow beat, goats cheese cream, fig- & walnut vinaigrette

Langos "Skagen" friterad langos, smetana, ishavsräkor & hummer, dill, rödlök & rökt forell rom
Fried langos, smetana, prawns, lobster, dill, red onion & smoked trout roe

VARMRÄTTER/MAINS

Bakad Torskrygg med svartkål, krispig chorizo, syltad silverlök & beurre blanc
Baked fillet of cod, black cabbage, chorizo, pickled silver onion & beurre blanc

Ångad Rödingfilé med broccolipuré, smörbakad broccolini, musslor & smörad hummersås
Steamed fillet of char, butter baked broccolini, clams, & buttered lobster sauce

Grillad Majskyckling med krämig majs, jordärtskocka, tryffelsky & krispig grönkål
Grilled cornfeed chicken, creamy sweetcorn, artichoke, trufflejus & crispy kale

Långbakad Oxrygg med selleripuré, confiterad lök, friterad vitlök, rödvinssky & körvel
Baked sirloin, sellripuree, deepfried garlic, confit onion, edwine jus & chervil

Örtfylld Portabello med citrusmarinerade sojabönor, potatiskrisp & svampconsommé, lök, tryffelkräm & vattenkrasse
Portabello stuffed with herbs, citrusmarinated soyabeans, potatoe crisp & mushroom consommé, onion, trufflecream & cress

DESSERTER/DESSERTS

Vit Chokladmousse med vanilj- och passionsfruktsgelé, passionsfruktssorbet & rostad vitchoklad
White chocolatemousse, vanilla- & passionfruitjelly, passionfruitsorbet & roasted white chocolate.

Äppeltarte med äppelkompott, calvadosglass & varm kolasås med ingefära
Appletarte, applecompote, calvados icecream & warm toffee sauce with ginger

"Banana split" med chokladkräm, bananpannacotta, vaniljespuma, vaniljglass & maräng
Banana, chocolatecream, bananapanacotta, vanillafoam, vanilla ice cream & meringue

Klassisk Crème Brulée serveras med svartvinbärssorbet & bär
Crème Brulée served with blackcurrant sorbet & berries

Svenska Ostar serveras med marmelad & fröknäcke
Swedish cheeses, marmalde & hardbread

Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener.
Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.

Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way