



MENY 2 FÖR 1

GÄLLER 7-31 JANUARI 2022

FÖRRÄTTER

STARTERS

SANNA CHEEZE

FRITERADE OSTBOLLAR MED CHILIAIOLI OCH FÄRSK KRASSE
FRIED CHEESE BALLS WITH CHILI AIOLI AND FRESH CRESS

129 KR

NAJS MAJS

TRE SORTERS MAJSKOLVAR SLUNGADE I BRYNT SMÖR SERVERAS MED AIOLI PÅ CONFITERAD
VITLÖK OCH PARMESAN

THREE KINDS OF CORN ON THE COB TOSSED IN BROWNED BUTTER, SERVED WITH AIOLI MADE FROM
GARLIC CONFIT AND PARMESAN CHEESE

129 KR

LILL-PUTTE

FRASIG BLÅ KONGO MED GRÄSLÖKSSMETANA, REGNBÅGSROM I SÄLLSKAP MED ISAD
SILVERLÖK OCH VÄSTERBOTTENSOST

CRISPY BLUE CONGO WITH CHIVE SMETANA, RAINBOW TROAT ROE TOGETHER WITH ICED SILVER
ONIONS AND VÄSTERBOTTEN CHEESE

149 KR

EMILS BETA

SALTBAKADE RÖDBETOR MED CHÈVRECRÈME, ROSMARINSIRAP OCH BETCHIPS
SALT-BAKED BEETS WITH CHÈVRE CRÈME, ROSEMARY SYRUP AND BEET CHIPS

149 KR

BORD 11-KLASSIKER

KLASSISK TOAST MED SKAGENRÖRA PÅ KRISPIGT BRÖD, TOPPAD MED LÖJROM
CLASSIC SKAGEN MIX ON CRISPY TOAST, TOPPED WITH BLEAK ROE

149 KR

GURRAS SKOGSSYMFONI

ÄLGCARPACCIO MED LINGONCRÈME, GRANEMULSION OCH HYVLAD MOROT
MOOSE CARPACCIO WITH LINGONBERRY CREAM, SPRUCE EMULSION AND SHAVED CARROT

159 KR

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

HAI BUNCHUAI

BLÅMUSSELPASTA MED KRISPIG CHORIZO OCH CITRONAIOLI
BLUE MUSSEL PASTA WITH CRISPY CHORIZO AND LEMON AIOLI

239 KR

HADDOCKS KVÄLLSMÅL

GRILLAD PLUMA MED SÖTPOTATISPOMMES, CHILIBEARNAISE OCH GRILLAD KÅLSALLAD
GRILLED PLUMA WITH SWEET POTATO FRIES, CHILI BEARNAISE AND GRILLED CABBAGE SALAD

279 KR

HERR BERGS REKOMMENDATION

GRILLAD FLANKSTEK MED ROSTAD MAJSCRÈME, SOTAD SALVIABAKAD POTATIS, RIVEN FETAOST,
FRITERAD OSTRONSKIVLING OCH PICKLAD RÖD ENDIVSALLAD
GRILLED FLANK STEAK WITH ROASTED CORN CREAM, SMOKED SAGE BAKED POTATOES, GRATED FETA
CHEESE, FRIED OYSTER MUSHROOMS AND PICKLED RED ENDIVE SALAD

289 KR

ÅKES FISKTIPS

KRYDDRIMMAD TORSK MED RÖKT ÄPPLEKAVIAR, ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ,
SKUM PÅ GRILLAD HUMMER OCH HYVLAD KÅLRABBI
SEASONED COD WITH SMOKED APPLE CAVIAR, ROASTED CAULIFLOWER PUREE,
GRILLED LOBSTER FOAM AND SHAVED KOHLRABI

289 KR

FOAJÉNS RÖDING

KNAPERSTEK FJÄLLRÖDING MED BAKAD FÄNKÅL OCH PICKLAD HAVERRÖT, FRITERAD
MANDELPOTATIS OCH VITVINSSÅS MED GRÄSLÖK OCH ROM
CRISPY MOUNTAIN TROUT WITH BAKED FENNEL AND PICKLED SALSIFY, FRIED ALMOND POTATOES
AND WHITE WINE SAUCE WITH CHIVES AND ROE

299 KR

MACKIS MAKALÖSA

HÄLLRISTAD (SOTAD) KRONHJORT MED SALTBAKADE ROTFRUKTER OCH SHERRYREDUKTION
ROCK-ROASTED (BLACKENED) RED DEER WITH SALT-BAKED ROOT VEGETABLES AND SHERRY REDUCTION

385 KR



DESSERT

DESSERTS

CAJSAS DRÖM
CHOKLADTÅRTA MED HALLONSORBET
CHOCOLATE CAKE WITH RASPBERRY SORBET

129 KR

JULIETS JUBEL
ROSTAD VIT CHOKLADMOSSE MED HAVTORN OCH TONKABÖNA
ROASTED WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH SEA BUCKTHORN AND TONKA BEAN

135 KR

*SPECIFIKA MATPREFERENSER (GLUTENFRITT, LAKTOSFRITT ETC.)
KOSTAR 15 KR PER PREFERENS OCH PERSON.*

*SPECIFIC FOOD PREFERENCES (GLUTEN-FREE, LACTOSE-FREE, ET CETERA)
COSTS SEK 15 PER PREFERENCE AND PERSON.*