



Gruppmeny

En meny komponerad av kockarna inför gruppbokningar och för lite större sällskap som ibland slinker in.
Våra populära rätter är noga utvalda för att erbjuda en trevlig upplevelse, både i smak och av kvalitet.
Smaklig måltid!

FÖRRÄTTER

APETIZERS

ELDAD GETOST 145 kr *vegetarisk*
serveras med saltbakade rödbetor, rostade valnötter, honung och balsamico dressing
Fired goat cheese served with saltbaked beets, roasted walnuts, honey and balsamico dressing

RÅBIFF (På innanlår från Dalsjöfors) 165 kr
serveras med hyvlad italiensk hårdost, kapris, friterad färskpotatis och dijonmajonnäs
Swedish beef tartar served with planed italian hardcheese, capers, fried babypotatoes and mustard mayonnaise

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

HALSTRAD RÖDINGFILÉ 315 kr
serveras med smörad musselsås, färskpotatis, picklade grönsaker och sotad citron
Fried Artic char served with buttered musselsauce, baby potatoes, pickled vegetables and sooted lemon

ÖRTBAKAD GEMSALLAD 235 kr *vegetarisk*
serveras med örtdakad cocktailtomat, Västerbottenostkräm och hemlagad Dukkah (kryddblandning med rostade nötter)
Herb-baked baby gem lettuce with cocktail tomatoes, Swedish hard cheese cream and homemade Dukkah (spice-mix with roasted nuts)

BIFF RYDBERG 325 kr
tärnad oxfilé, potatis och eldad lök, serveras med senapskrém och rå äggula
Beef Rydberg, a classic swedish dish made of diced beef tenderloin, chopped potatoes and fired onions served with a mustard cream and raw egg yolk

EFTERRÄTTER

DESSERTS

SMULTRON PARFAIT 115 kr
serveras med myltade rabarber, mandel- och havreknäck och chokladsmulor
Wild strawberry parfait served with marinated rhubarb, almond and oat crackers with chocolate crumbs

CRÈME BRÛLÉE 135 kr
med smak av vanilj, serveras med yoghurt & jordgubbsglass tillsammans med jordgubbskompott
Crème Brûlée flavoured with vanilla, served with yoghurt and strawberry ice cream with a strawberry compote