

A LA CARTE MENY

Förrätter

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD (VEG).....	99:-
med tzatziki och marinerad fetaost	
KANTARELLTOAST (VEG).....	185:-
med västerbottensost, spenat, persilja och "ägg 64 grader"	
KALVTARTAR.....	225:-
med picklad smålök, marinerad kronärtskocka, Kalixlöjrom, friterad kapris, dijonnaise, sötpotatiscrisp och torkad vinäger	

Varmrätter

ÄLGBOLOGNESE.....	230:-
med gnocchi, spenat och västerbottensost	
VEGETARISK BOLOGNESE (VEG).....	230:-
med gnocchi, spenat och västerbottensost	
GRILLAD HÖGREVSBURGARE KOREAN STYLE.....	230:-
med sötpotatisbröd, pepperjackcheese, silverlök, gochujangmajonnäs, kimchi, chilipicklad gurka, biffomat, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	
HALLOUMIBURGARE KOREAN STYLE (VEG).....	230:-
med sötpotatisbröd, pepperjackcheese, silverlök, gochujangmajonnäs, kimchi, chilipicklad gurka, biffomat, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	
RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND.....	315:-
med tryffelsky, rostade morötter samt potatis- och svartrotsgratäng	
KNAPERSTEK ANKBRÖST.....	315:-
med pumpacrème, rostad pumpa, anksky samt potatis- och svartrotsgratäng	
LÄTTRÖKT RÖDINGFILÉ.....	315:-
med vitvinsås, forellrom, gräslök, grillad fänkål och selleripuré	

Desserter

TVÅ HEMGJORDA CHOKLADPRALINER.....	80:-
med liten espresso	
BJÖRNBÄRSGLASS.....	80:-
på krossade drömmar	
HEMGJORD VANILJGLASS.....	135:-
med varma hjortron och havreflarn	
ÅKERBÄRSTIRAMISU.....	135:-

Övriga Rätter

POMMESTALLRIK.....	75:-
med bearnaisesås	
STEKT PITEPALT.....	180:-
med smör och rårörda lingon	
KVÄLLENS HUSMANSKOST.....	180:-
med sallad, bröd och smör	

Barnmeny

BAMSES HAMBURGARE.....	88:-
med dressing och färsk pommes frites	
FARMORS GODA PANNKAKOR.....	88:-
med vispad grädde och sylt	

A LA CARTE MENU

Starters

GRATINATED GARLIC BREAD (VEG)..... with tzatziki and marinated feta cheese	99 SEK
CHANTERELLE TOAST (VEG)..... with västerbotten cheese, spinach, parsley and "egg 64 degrees"	185 SEK
VEAL TARTAR..... with pickled small onions, marinated artichoke, Kalix roe, fried capers, dijonnaise, sweet potato crisp and dried vinegar	225 SEK

Main Courses

MOOSE BOLOGNESE..... with gnocchi, spinach and västerbotten cheese	230 SEK
VEGETARIAN BOLOGNESE (VEG)..... with gnocchi, spinach and västerbotten cheese	230 SEK
GRILLED CHUCK BURGER KOREAN STYLE..... with sweet potato bread, pepperjack cheese, silver onion, gochujang mayonnaise, kimchi, chili pickled cucumber, beef tomato, homemade ketchup and fresh french fries	230 SEK
HALLOUMI BURGER KOREAN STYLE (VEG)..... with sweet potato bread, pepperjack cheese, silver onion, gochujang mayonnaise, kimchi, chili pickled cucumber, beef tomato, homemade ketchup and fresh french fries	230 SEK
RED WINE BRAISED OX CHEEK..... with truffle gravy and roasted carrots served with potato and black salsify gratin	315 SEK
CRISPY DUCK BREAST..... with pumpkin cream, roasted pumpkin and duck gravy served with potato and black salsify gratin	315 SEK
LIGHTLY SMOKED FILLET OF CHAR..... with white wine sauce, trout roe, chives, grilled fennel and celery puree	315 SEK

Desserts

TWO HOMEMADE CHOCOLATE PRALINES..... with small espresso	80 SEK
BLACKBERRY ICE CREAM..... on crushed cookies	80 SEK
HOMEMADE VANILLA ICE CREAM..... with warm cloudberry and a thin oatmeal cookie	135 SEK
FIELD BERRY TIRAMISU.....	135 SEK

Other Courses

FRESH FRENCH FRIES..... with béarnaise	75 SEK
FRIED PITEPALT..... with butter and lingonberries	180 SEK
TONIGHT'S SPECIAL..... with salad, bread and butter	180 SEK

Child Menu

HAMBURGER..... with dressing and fresh french fries	88 SEK
THIN PANCAKES..... with whipped cream and jam	88 SEK