

A LA CARTE MENY

Förrätter

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD (VEG)	109:-
med baba ganoush, labneh och örtsallad	
ÄLGCARPACCIO	235:-
med salt marconamandel, lingon, picklad smålök, tryffelmajonnäs, friterad surkål, gruyereost och lingonpuder	
KÖP TILL POMMES FRITES (+40:-) ELLER LÖJROM 20 GRAM (+120:-)	
LOBSTER ROLL	275:-
med koriander och picklad gurka i grillad brioche	

Varmrätter

NORRLÄNDISK CARBONARA	265:-
med souvas, färsk gaganelli, kantareller, västerbottensost, spenat och gravad riven äggula	
VEGETARISK CARBONARA (VEG)	265:-
med portabello, färsk gaganelli, kantareller, västerbottensost, spenat och gravad riven äggula	
HÖGREVSBURGARE CHEDDAR DIJON	265:-
med sötpotatisbröd, silverlök, tryffelmajonnäs, romansallad, saltgurka, bifftomat, bacon, cheddarost, dijonsenap, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	
ROTSELLERIBURGARE CHEDDAR DIJON (VEG)	265:-
med sötpotatisbröd, silverlök, tryffelmajonnäs, romansallad, saltgurka, bifftomat, cheddarost, dijonsenap, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	
LÄTTRIMMAD RÖDINGFILÉ	385:-
med jalapenoemulsion, smörslungad savoykål, forellrom, picklad kålrabbi och friterade sötpotatischips	
GRILLAD SVENSK KALVENTRECÔTE	385:-
med ramslökssmör, rödvinssky, sommargrönsaker och färsk pommes frites	
GRILLAD IBERICOSECRETO	385:-
med barbecuebearnaise, rödvinssky, sommargrönsaker och färsk pommes frites	

Desserter

TVÅ HEMGJORDA PRALINER	95:-
med liten espresso	
EN KULA RABARBERSORBET	95:-
med färsk jordgubbar på vit chokladsnö	
NYGRÄDDAD CHOKLADFONDANT	139:-
med åkerbärglass, färsk bär och halloncoulis på krossade drömmar	

Övriga rätter

POMMESTALLRIK	85:-
med bearnaise-sås	
STEKT PITEPALT	185:-
med smör och rörda lingon	
KVÄLLENS HUSMANSKOST	185:-
med sallad, bröd och smör	
GREKISK SALLAD	185:-
med tzatziki och grillat bröd	

Barnmeny

BAMSES HAMBURGARE	95:-
med dressing och färsk pommes frites	
FARMORS GODA PANNKAKOR	95:-
med vispad gräddé och sylt	

A LA CARTE MENU

Starters

GRATINATED GARLIC BREAD (VEG)	109 SEK
with baba ganouch, labneh and herb salad	
MOOSE CARPACCIO	235 SEK
with salted marcona almond, lingonberries, pickled onions, truffle mayonnaise, deep-fried sauerkraut, gruyere cheese and lingonberry powder	
ADD FRENCH FRIES (+40 SEK) OR WHITEFISH ROE 20 GRAMS (+120 SEK)	
LOBSTER ROLL	275 SEK
with coriander and pickled cucumber in grilled brioche	

Main Courses

NORTHERN STYLE CARBONARA	265 SEK
with souvas, fresh gorganelli, chanterelles, västerbotten cheese, spinach and grated cured egg yolk	
VEGETARIAN CARBONARA (VEG)	265 SEK
with portobello, fresh gorganelli, chanterelles, västerbotten cheese, spinach and grated cured egg yolk	
CHUCK BURGER CHEDDAR DIJON	265 SEK
with sweet potato bun, silver onion, truffle mayonnaise, romaine lettuce, pickles, beef tomato, bacon, cheddar cheese, dijon mustard, homemade ketchup and fresh french fries	
CELERIAC BURGER CHEDDAR DIJON (VEG)	265 SEK
with sweet potato bun, silver onion, truffle mayonnaise, romaine lettuce, pickles, beef tomato, cheddar cheese, dijon mustard, homemade ketchup and fresh french fries	
LIGHTLY SALTED CHAR FILLET	385 SEK
with jalapeno emulsion, butter tossed savoy cabbage, trout roe, pickled kohlrabi and deep-fried sweet potato chips	
GRILLED VEAL TENDERLOIN FROM SWEDEN	385 SEK
with ramson butter, red wine gravy, summer vegetables and fresh french fries	
GRILLED IBERICOSECRETO	385 SEK
with barbecue bearnaise, red wine gravy, summer vegetables and fresh french fries	

Desserts

TWO HOMEMADE PRALINES	95 SEK
with small espresso	
ONE SCOOP OF RHUBARB SORBET	95 SEK
with fresh strawberries on white chocolate snow	
FRESHLY BAKED CHOCOLATE FONDANT	139 SEK
with arctic raspberry ice cream, fresh berries and raspberry coulis on crushed cookies	

Other Courses

FRESH FRENCH FRIES	85 SEK
with bearnaise	
FRIED PITEPALT	185 SEK
with butter and lingonberries	
TONIGHT'S SPECIAL	185 SEK
with salad, bread and butter	
GREEK SALAD	185 SEK
with tzatziki and grilled bread	

Child Menu

HAMBURGER	95 SEK
with dressing and fresh french fries	
THIN PANCAKES	95 SEK
with whipped cream and jam	