

MENY

APERITIF

MISS CLARAS POCKET FLASK 195
Tanquray gin, Fermented Rhubarb, Sour milk, Auslese riesling, Lemon, Reduced tonic (Clarified)

GARDEN SPRITZ 195
Chandon brut blend with liquor of spices and orange peels

CUCUMBER CHARM 195
Sorbet Made Of Cucumber, Elderflower Liqueur, Ketel One Vodka & Lime, Topped with Champagne

VEUVE CLICQUOT, BRUT 220
Champagne, France

NON-ALCOHOLIC

OOGA BOOGA 115
Kivi & Lemongrass Syrup, Lime, Soda

SWEET DREAM 115
Strawberry, Vanilla, Lemon, Raspberry Sparkling Soda

FLOSSY GINGER 115
Ginger/Piri-piri syrup, Lime, Ginger Soda Candyfloss

FÖRRÄTTER

CARPACCIO PÅ OXFILE 265
Med ruccolasallad, 30 månader lagrad parmesan och kapris
Beef tenderloin Carpaccio with arugula salad, 30 months matured parmesan and capers

HUMMER BISQUE 205
Med räkor och krutong
Lobster Bisque with shrimp and croutons

CRUDO PÅ PILGRIMSMUSSLA 235
Med friterad fänkål, citronfilér & riven bottarga
Crudo of scallops with lemon fillet, deep-fried fennel & grated bottarga

KANTARELLER 235
Smörstekta med schalottenlök, kräm på västerbottenost och hasselnötter
Chanterelles butter fried with shallots, cream of "Västerbotten" cheese and hazelnuts

BURRATA 195
Med tomatcarpaccio, basilikaolja, pinjenötter & pangratto
Burrata with tomato carpaccio, basil oil, pine nuts & pangratto

Allergisk? Prata med serveringspersonalen
Any allergies? Speak with your waiter

VARMRÄTTER

KARLJOHANSVAMP TORTELLONI 325
Handgjord färsk tortelloni med karljohansvamp, ricotta och Västerbottenost. Serveras med smörsås, hasselnötter och persilja
Porcini tortelloni handmade fresh tortelloni with porcini mushrooms, ricotta, and Västerbotten cheese. Served with butter sauce, hazelnuts, and parsley

PARMESAN RISOTTO 285
Toppad med kantareller, 30 månader lagrad parmesan och valnötter
Parmesan risotto topped with chanterelles, 30 months matured parmesan and walnuts

SMÖRSTEKT GÖSFILÉ 369
Med vitvinsås, sauterad spenat, schalottenlök och smörslungadpotatis
Butter Fried Pike Perch Fillet with white wine sauce, sautéed spinach, shallots and buttered potatoes

KYCKLING PAILLARD 289
Knäreds kyckling med citron, rosmarin och salviasås och örtglaserade morötter
Chicken Paillard from "Knäred" with lemon, rosemary and sage sauce. Served with herb-glazed carrots

GRILLADE SVENSK PLUMA 296
Med rödvinssås, vitlökssmör, handskurna pommes och tomatsallad
Grilled Swedish Pluma Pork with red wine sauce, garlic butter, hand cut fries and tomato salad

GRILLAD FLANKSTEK 385
Med rödvinssås, vitlökssmör, handskurna pommes och tomatsallad
Grilled flank steak with red wine sauce, garlic butter, hand cut fries and tomato salad

SIDES

Örtglaserade morötter 69
Herb-Glazed Carrots

Tomatsallad 65
Tomato Salad

Handskurna Pommes 85
med tryffelmajonäs
Hand cut fries with truffle mayonnaise

DESSERTER

CREME BRULEE 139
Creme brulee

CHOKLAD FONDANT 165
Med halloncoulis och vanilj glass
Chocolate Fondant with raspberry coulis and vanilla ice cream

CHOKLADTRYFFEL 62
Chocolate truffle

SORBET 79
Amaretto och apelsinsorbet
Amaretto and orange sorbet

ÄPPLE OCH- MANDELKAKA 164
Med vaniljglass
Apple and- almond cake served with vanilla ice cream