

## **Meny**

### **Förrätt**

Betor, getost, granatäpple och brynt smör

Sikrom på friterat tunnbröd, gräddfil, rödlök och pepparrot  
**120.-**

Råbiff på reninnanlår, lök, senap, kapris, västerbottensost  
**165.-**

### **Varmrätt**

#### **Ossobuco**

Nötlägg, rostad malfatti i tomatsås, gremolata och parmesan  
**220.-**

#### **Kryddstekt ren**

Reninnanlår med jordärtskocka, shiitake, svart vitlök, tranbär och majrova  
**270.-**

#### **Fjällröding**

Stekt fjällröding med hasselbackspotatis, hollandaisesås och fänkålscrudite  
**270.-**

#### **Pasta romesco**

Aubergine, tagliatelle, romescosås, brynt smör och parmesan  
**189.-**

#### **Ostronskivling**

Grillad rotselleri, misomayo, svamp dashi, frösmul  
**189 .-**

#### **Kittelburgare**

Entrecôteburgare från Strömdahla slakteri  
Triple cheese, sallad, tomat, senapsinlagd rödlök, tartarsås, lökringar och pomes

Veg: Beyond Burgare, (går att få vegansk)

**189.-**

### **Dessert**

#### **Crème Brûlée**

Salt caramel Brûlée, kaffeglass, kakao och kaffesmul

#### **Munken**

Nyfriterad munk, chokladglass, äppelkompott, chai honung och marconamndlar  
**89.-**

