



Meny mars-april

Förrätter

Fröyalax med palsternacka, soyamajonnäs, brynt smör, picklad röd steklök och friterat rispapper	130
Västerbottenpanerad pilgrimsmussla med picklad romanesco, bakad paprikamajonnäs, forellrom och örtolja	125
Variation på beta med rostade pistagenötter, brynt smör, kapisemulsion och riven getost	120

Huvudrätter

Lammracks med butternutpumpapuré, ostronskivling, portvinsky och parmesankrisp	300
Skreitorsk med blomkålskräm, rostad blomkål, hummerkroket, hummersås och friterad grönkål	285
Rostad spetskål med smörad kåbuljong, syltad lök, päron, bakad jordärtskocka och jordärtskockschips	220

Desserter

Blåbärspannacotta med vit chokladsorbet, mandelsmulor och maränger	110
Morotskaka med färskostmousse och apelsin – och morotssorbet	120
Kaffegodis: Haganäs tryffel, kola och geléhallon	90