



Meny januari-februari

Meny 1

Carpaccio på oxfilé med rostad pumpakräm, picklade senapsfrön och friterad palsternacka
Tenderlion carpaccio with roasted pumpkin cream, pickled mustard seeds and fried parsnip

Hjortytterfilé med bräserad morotskräm, potatis-jordärtskocksterrine, haricots vertes och enbärssky
Deer fillet with braised carrot cream, potato-and jerusalem artichokterrine, haricots vertes and juniper sauce

Cheesecake med hjortron, hjortronsorbet och vit chokladkräm
Cheesecake with cloudberry, cloudberry sorbet and white chocolate cream

550 kr

Meny 2

Laxtartar på fröjalax med forellrom, gurka, rättika, jalapeño, misomajonnäs och friterat rispapper
Tartar of fröjasalmon with trout, cucumber, black radish, jalapeño, miso mayonnaise and fried rice paper

Hälleflundra med beurre blanc smaksatt med rom, smörstekt pak choi, rotselleripuré och svartkålchips
Halibut med beurre blanc flavored with roe, buttered pak choi, celeriac puree and black kale chips

Crème Brulée med smak av lakrits, hallonsorbet och färska hallon
Crème Brulée with taste of liquorice, raspberry sorbet and fresh raspberries

540 kr

Meny 3

Parmesanraggmunk med smörslungad svartrot, bakad charlottenlök och murklor
Parmesan potato pancake with butter tossed salsify, baked shallots and morels

Auberginebakelse med tomat- och puylinsragu, kantarellrisotto och grönkålchips
Eggplant pastry with tomato- and puylenses stew, chantarelle risotto and kale chips

Glace au four med hjortronparfait, italiensk maräng och mazarinkaka
Glace au four with cloudberryparfait, italian meringue and mazarin cake

550 kr



Meny 4

Kräftsoppa med gravad gös och butternutpumpa
Crayfish soup with walleye and butternut pumpkin

Pilgrims mussla med äggkräm, tryffel och örtkrutonger
Scallops with egg cream, truffel and herb croutons

Enbärsgravad rencarpaccio med västerbottenkräm, Karl-johansvamp, granskott och rårörda lingon
Reindeer carpaccio with cheesecreme, Karl-johan mushrooms, spruce shoots and lingonberry

Hjortytterfilé med jordärtskocksvariation, svarta vinbär, syltade kantareller och enbärssky
Deer fillet with variation of Jerusalem artichoke, blackcurrants, pickled chantarelles and juniper sauce

Äppelmunk med äppelsorbet, bovete och kanel sirap
Apple donut with apple sorbet, buckwheat and cinnamon syrup

750 kr