



## 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 with 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 scharlottenlök 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