

à la carte

FÖRÄTTER

VILTBRICKA 245:-

4x viltkött, hemgjord marmelad, rökta oliver, rökt ost, Calles knäcke, lingonaioli.

KANTARELLTOAST 165:-

Hembakat bröd, stuvning på trattkantareller, västerbottensost, friterad salvia, tryffelolja.

MOSAIK PÅ REGNBÅGE 185:-

Grönjuice, örtolja, picklad fänkål, öringsrom, fjällkvanne, öringschips.

TARTAR PÅ ÄLGINNERFILE 195:-

Ponzu-emulsion, friterad kapris, karamelliserad schalottenlök, pepparrot, parmesan.

HUVUDRÄTTER

ÄLGBURGARE 265:-

Enbär & picklemajonnäs, kålsallad, silverlök, rökt ost, rökt sidfläsk, pommes, parmesan.

KVÄLLENS STYCKDETALJ FRÅN KALFJÄLLS 365:-

Gruyèrkräm, ugnsbakad jordärtskocka, picklad silverlök, chilipesto, rotfruktschips.

ÄLGENTRECOTE 365:-

Puré på jordärtskocka, madeirasky, kryddsmör, skockachips, friterad grönkål.

GRAVAD & NYRÖKT RÖDING 365:-

Sandefjordsås, smör & dillslungad potatis, öringsrom, sockerärt, picklad fänkål, örtolja.

STEKT GNOCCHI 235:-

Hemgjord pistage & basilikapesto, färskost & citronkräm, kronärtskocka, parmesan, friterad nässla.

DESSERT

BASKISK CHEESECAKE 115:-

Citronkolasås.

BLONDIE 140:-

Bryntsmörglass, hallon, limezest.

RABARBERSORBET 95:-

Maräng, citronverbena.



Allergier? Prata med oss i personalen!

Alla huvudrätter går att få i barnportion 185:-

Vaniljglass med chokladsås 95:-