

Förrätter

Löjrom från Kalix 285:-

*Friterad potatiskaka, rostad blomkålsgrädde,
dragonolja, picklad scharlottenlök & västerbottenostcrème*

Dumpling 145:-

*Tryffelstuvad spetskål, höstsvamp,
kålbuljong, sesamcrème & rökta mandlar*

Råbiff 155:-

*Riven anklever, picklad selleri, marconamandlar,
Portvinsglaze, örtcrème & friterad potatis*

Halstrad Pilgrimsmussla 165:-

*Majscrème & majsskum, bakad purjolök, brynt smör med
tryffel & soya*

Anklever 165:-

*Smörstekt levain, scharlottenlökschutney, crème på Karljohansvamp,
körsbärspicklad endive, madeirasky & rostade hasselnötter*

Varmrätter

Moules Frites

240:-

Vinkokta blåmusslor, serveras med pommes & aioli

Hälleflundra

340:-

*Jordärtskockscrème med miso, King Oystersvamp,
brynt smörvinegrette med chorizo & rostade hasselnötter*

Ryggbiff

330:-

*Svensk spetskål, Sandefjordssmör med tryffelolja, picklad silverlök,
balsamicorostade tomater, rödvinssky & pommes frites*

Confiterad Iberico

310:-

*Griskind, vitvinskockt tomatconcassé, bakad morot,
morotscrème, frasig lök, gremolata & saffransrisoni*

Bakad Spetskål

265:-

*Smörstekt pumpa, jordärtskockspuré, sotad syrlig silverlök,
smörsås med tryffel och örtolja*

Desserter

Crème Brûlée

125:-

*Brûlée på Valrhonachoklad från Madagaskar,
dulche de leche glass, kaffesmulor & grädde*

Friterad ostkaka

140:-

*Ostkaka från Forsa gårdsmejeri med havtorn, hjortron,
punchgrädde, kanderade mandlar och vaniljglass*

Tarte Tartin

145:-

*Calvados, citrontimjan, saltkolasås,
vispad crème*

Affogato

145:-

Vaniljglass, amaretto & espresso

Tryffel

35:-

Val av smaker

Gourmetsnacks

| | |
|---|-----------|
| 3 Ostron, Serveras med scharlotten- & champagnevinäger | 135:- |
| Marinerade oliver | 65:- |
| Marconamandlar | 55:- |
| Arancini, fyllda friterade risottobollar *2st | 75:- |
| Tryffelchips med löjromsdipp | 165:- |
| Ankleverterriner med marmelad & levain | 95:- |
| Jamon de Ibérico 30 gr | 115:- |
| Charkuterier 3 sorter | 139:- /pp |
| Ostar 3 sorter | 139:- /pp |

Viner glas

Mousserande

S. A. Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 120:-

Henri Villamont, Bourgogne, Frankrike

S. A. Olivier Père et Fils Le Brut 140:-

Olivier Père et Fils, Champagne, Frankrike

S. A. Champagne Brut Reserve 150:-

Pol Roger, Champagne, Frankrike

Vita - Fruktiga & Aromatiska

2018 Auxerrois 135:-

Kuentz-Bas, Alsace, Frankrike

2020 Loureiro 125:-

Aphros, Vinho Verde, Portugal

2020 Mýo Pinot Bianco 149:-

Zorzettig, Friuli, Italien

2019 Riesling Kabinett Ürziger Würzgarten 150:-

Weingut Joh. Jos. Christoffel, Mosel, Tyskland

Viner glas

Vita - Rena & Friska

2018 Fritsch Grüner Veltliner Steinberg

Fritsch, Wagram, Österrike

135:-

2021 Chablis

Domaine de la Meulière, Bourgogne, Frankrike

145:-

2018 Fritsch Riesling

Weingut Fritsch, Wagram, Österrike

135:-

Vita - Kraftiga & Feta

2021 Furmint

Patricius Estate, Tokaj, Ungern

125:-

2021 Le Busche Chardonnay

Umani Ronchi, Marche, Italien

165:-

2019 20 Barrels Chardonnay

Cono Sur, Valle de Casablanca, Chile

155:-

2021 Chardonnay

Land of Saints, Santa Barbara County, U.S.A.

175:-

Viner glas

Röda - Lätta & Friska

2021 Navaherreros Garnacha

Bernabeleva, Madrid, Spanien

145:-

2021 de Aetna Etna Rosso

Terra Costantino, Sicilien, Italien

155:-

2018 Chehalem Mountains Pinot Noir

Chehalem, Oregon, U.S.A.

165:-

Röda - Kryddiga & Utvecklade

2018 Gran Selecció

Bodegas Angel, Mallorca, Spanien

135:-

2014 Bonarda Reserva

Finca la Diosma, Mendoza, Argentina

135:-

2019 Rosso di Montalcino

Argiano, Toscana, Italien

140:-

2019 Plan de Dieu

Domaine Durieu, Rhône, Frankrike

135:-

Viner glas

Röda - Smakrika & Fruktiga

2017 Ceretti Nizza Barbera

Ceretti, Piemonte, Italien

169:-

2019 California Cabernet Sauvignon

Louise Martini, Sonoma County, USA

150:-

2018 Geol Old Vines

Tomas Cusine, Costers del Segre, Spanien

155:-

2019 Legaris Crianza

Legaris, Ribera del Duero, Spanien

150:-

2019 Crozes-Hermitage Cuvée Particulière

Les Remizières, Rhône, Frankrike

150:-

2018 Taurasi

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

165:-

2021 Vacqueyras Vieilles Vignes

Le Colombier, Rhône, Frankrike

145:-

Exklusiva Viner på glas

Vita – Exklusiva & Prestigefulla

1988 Côtes du Jura

Domaine Rolet, Jura, Frankrike

185:-

2020 Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes

Famille Perrachon, Bourgogne, Frankrike

180:-

Röda – Exklusiva & Prestigefulla

2017 Brunello di Montalcino

Argiano, Toscana, Italien

225:-

2020 Châteauneuf-du-Pape

Domaine Durieu, Rhône, Frankrike

195:-

2019 Lothian of Elgin Pinot Noir

Lothian of Elgin, Elgin, Sydafrika

225:-

2017 Barolo 'Gheppio'

Cantina Terre del Barolo, Piemonte, Italien

185:-

2020 Cigalus Rouge

Gerard Bertrand, Languedoc, Frankrike

225:-

Cocktails

| | |
|---|-------|
| Negroni <i>Gin, vermouth, campari</i> | 155:- |
| Lady in Red <i>Cointreau, citron, rödvin</i> | 155:- |
| Moscow Mule <i>Vodka, lime, ingefära</i> | 155:- |
| Autumn Margarita <i>Tequila, lime, äpple, kanel</i> | 155:- |
| Veroflaw <i>Bourbon, söt vermouth, hallon, citron</i> | 155:- |
| French 75 <i>Gin, citron & bubbel</i> | 155:- |
| Tall Russian <i>Vodka, kaffe, grädde, tonic</i> | 155:- |
| Cloudberry Sour <i>Rom, hjortron, havtorn, citron</i> | 155:- |

Öl & Cider

| | | |
|----------------------|-----------|-------|
| Angelo Poretti | | 85:- |
| Menabrea Bionda | 66cl | 115:- |
| Menabrea Ambrata | | 80:- |
| A Ship Full Of IPA | | 85:- |
| Omnipollo Zodiak | | 85:- |
| Daura Damm Lager | Glutenfri | 80:- |
| Galipette Äppelcider | | 75:- |

Läsk & Alkoholfritt

| | |
|---|------|
| Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta | 35:- |
| San Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa | 35:- |
| Menabrea Zero | 50:- |
| Mikkeller Drink'in in the Sun | 60:- |
| Galipette Äppelmust | 60:- |
| Richard Juhlin, Sparkling Wine | 95:- |
| San Pellegrino 50cl | 45:- |
| Allain Millat Must – Olika smaker | 85:- |