

## Snacks | Appetizers

**Chips & Ljör** "Bottenviken" .....225:-

Chips & Whitefishroe

**Oliver** "Nocellara" .....85:-

Olives

**Bröd & Smör** .....85:-

Bread & Butter

**Caviar & Vodka** "Artic Pearl" Strömsnäsbruk, Småland .....395:-

Swedish Caviar " Artic Pearl " & Vodka

**Rökt saltad gammeltacka** "Kosterlamm" .....125:-

Smoked, salted ewe of sheep "Koster"

**Ost & trädgårdsylt**.....125:-

Hemkockt sylt på Hallon & Aronia från trädgården

Cheese "Almnäs Tegel" & Garden jam

**Rökta Marcona Mandlar**.....85:-

Smoked Marcona Almonds

## Allergier & ursprung fråga Personalen

Allergies & origin Ask the staff

### Förrätter | Starters

**Grillad Vit Sparris** .....235:-

Ramslökhollandaise, vedugnsrostade Marconamandlar

Grilled white asparagus, ramsonhollandaise, Marconaalmonds

**Koster Kräfta ” green & white ”** .....325:-

Smörsås, dill och vedugnsbakad fänkål.

Tillägg Svensk Caviar +150 :- ( 5 gr )

Koster Langoustine ” green & white ”, buerre blanc, dill, fennel

Add Swedish Caviar + 150 :- ( 5 gr )

**Råbiff ” Eldad ”** .....235:-

Rokolja , grillad lökmajo

Tilläg kalixlörrom +95:- (10 gr)

Fire seared beef tartare, smoked oil, grilled onion mayo

Add whitefish roe from lake kalix +95:- ( 10 gr )

**3-rätters i säsong | 3 course in season**

795 :-

## Skaldjur | Seafood

**Musslor & Vitlök** .....235:-

Musslor, vitlök, surdegsbröd

Mussels & garlic, bread

**Kosterhavsostron ” Ostrea ”** .....85:-/st

Rabarber vinaigrette

Oysters from sea from Koster, rhubarb vinaigrette

## Nogge enklare | Mixed

**Matjessill ” Norröna ”** .....235:-

Potatis från vedugnen, ägg, bryntsmör, hasselnötter

Herring with wood oven-roasted potatoes, egg, hazelnuts

**Snaps** .....32:-/cl

Linje Aquavit, Aalborg Jubileum, OP Anderson

**BBQ Macka** .....350:-

Potatis från vedugnen, ägg, bryntsmör, hasselnötter

Herring with wood oven-roasted potatoes, egg, hazelnuts

## **Hängmörad från köttkylan | From the dry aging fridge**

**Entrecote på ben för 2** .....695:-/per person

Bearnaisesås , rödvinssky, grillat grönt & potatis från vedugnen.

### **OBS tillagningstid ca 45 minuter**

Ribeye steak on the bone for 2. Bearnaise sauce, red wine sauce, grilled vegetables & potatoes from the wood-fire oven.

Approx 45 min cooking time.

## **Varmrätter | Main course**

**Grillad Entrecôte** .....495:-

Bearnaisesås, grillat grönt, rödvinsås, potatis från vedugnen.

Grilled ribeye steak, bearnaise sauce, red wine sauce, grilled vegetables, potatoes from the wood-fire oven.

**Dagens Fångst**.....dagspris

Catch of the day

**Fläksida ” Vedugn ”** .....365:-

Grillad lökmarmelad, grillat & picklade grönt, rödvinssky, potatispuré.

Pork belly, red wine sauce, grilled vegetables, potato puré, grilled onion marmalade.

## **Varmrätter** | Main course

### **Grillad Kyckling ” Caesar ”** .....335:-

Romansallad, kyckling från Mowitz gård Uddevalla, parmesan

Grilled chicken, Caesar dressing, romaine lettuce, parmesan

### **Grillad grön sparris** .....335:-

Parmesan, Marconamandlar, potatis från vedugnen, slungade

böner

Grilled green asparagus, parmesan, Marconaalmonds, potatoes

from the wood-fire oven and toast beans.

## **Barnmeny** | Children's meny

För barn under 13 År

### **Köttbullar** .....155:-

Gräddsås & potatis el pommes frites, rårörda lingon

Swedish meatballs, cream sauce & potato or French Fries,

lingonberries

### **Grillad Kyckling** .....165:-

Kyckling, pommes frites & bearnaisesås

Grilled chicken, French fries and bearnaisesås

### **Vaniljglass & chokladsås** .....85:-

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce

## Desserts| Desserts

**Rabarber** .....155:-

Mandelkaka, maräng, vaniljglass

Almond Cake with rhubarb and vanilla ice cream.

Sommelier rekommenderar :

**Choklad ganache** .....155:-

Vaniljglass, brynt smör, rökt mandel

Choklad ganache, vanilla ice cream, brown butter, smoked almonds

Sommelier rekommenderar :

**Klassisk creme brûlée** .....125:-

Sommeliern rekommenderar : Royal tokaj/ Sauternes 145 :-

**Choklad tryffel** .....39:-

Sommeliern rekommenderar : Espresso & Avec

**Ost & trädgårdsylt**.....125:-

Hemkockt sylt på Hallon & Aronia från trädgården

Cheese & Garden jam made from choke berries & raspberries from the garden

Sommeliern rekommenderar : Muscat Ottonel Auslese 145 :-

