

Snacks | Appetizers

Chips & KalixLöjrom225:-

Chips & Whitefishroe

Oliver "Nocellara"85:-

Olives

Bröd & Smör85:-

Bread & Butter

Caviar & Vodka "Artic Pearl" Strömsnäsbruk, Småland395:-

Swedish Caviar "Artic Pearl" & Vodka

Rökt saltad gammeltacka "Kosterlamm"125:-

Smoked, salted ewe of sheep "Koster"

Rökta Marcona Mandlar85:-

Smoked Marcona Almonds

Tartlette295:-

Eldad pilgrimsmussla & svensk Caviar

Flamed scallop & swedish Caviar

Tartlette195:-

Kalixlöjrom & Creme fraiche

Vendace roe & sour cream

Allergier & ursprung fråga Personalen

Allergies & origin Ask the staff

Förrätter | Starters

Koster Kräfta ” Black & White ”325:-

Smörsås, Aska, Sotolja

Tilllägg, Vi rekommenderar Svensk Caviar +150 :- (5 gr)

Flamed Cryfish from koster sea , buerre blanc, charcoaloil

Add Swedish Caviar + 150 :- (5 gr)

Eldad Kagoshima ” Wagyu ”295:-

Ponzu, aroniobär från trädgården, rökt äggulekräm, öljäst från bryggeriet

Tilllägg Kalixløjrom +95 kr (10gr)

Flamed Kagoshima, smoked eggolkcream, beer yeast from our brewery

Add Whitefish roe from the lake Kalix +95 :- (10 gr)

Smörstekta kantareller275:-

Rökt ost kräm, løjrom, lök

Butter-freied chantarelles, smoked cheese cream, whitefish roe, onion

3-rätters i säsong | 3 course in season

795 :-

Skalldjur | Seafood

Musslor & Vitlök235:-

Musslor från vedugnen, vitlök, surdegsbröd

Mussels from the woodfire oven & garlic, sourdough bread

Dagens Ostrondagspris

Ostron är ett livsmedel som äts på egen risk, grillad lökvinaigrette

Today's Oysters, daily price

Oysters are consumed at your own risk, grilled onion vinaigrette

Nogge enklare | Mixed

Matjessill ” Norröna ”235:-

Potatis från vedugnen, ägg, bryntsmör, hasselnötter

Herring with wood oven-roasted potatoes, egg, hazelnuts

Snaps32:-/cl

Linje Aquavit, Aalborg Jubileum, OP Anderson

BBQ Macka350:-

Rökt fläksida från våran smoker, chilimajo, grillad surdegsbröd ,

pommes frites

BBQ sandwich with smoked pork belly, chili mayo , grilled

sourdough bred, french fries

Slarvsylta & Löjrom250 :-

Fläksida, brynt smör, lök, grillad surdegsbröd

Porkbelly, browned butter, onion, grilled sourdough bread

Hängmörad från köttkylen | From the dry aging fridge

Entrecote på ben för 2695:-/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

Dagens FångstDagspris :-

Catch of the day

Grillad Entrecôte495:-

Bearnaisesås , rödvinssky, grillat grönt & potatis från vedugnen.

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

Grillad Kyckling ” Caesar ”335:-

Romansallad,, parmesan, surdegsbröd

Grilled chicken, Caesar dressing, romaine lettuce, parmesan and Sourdough bread

Varmrätter | Main course

Långbakad Fläksida från vedugnen365:-

Rökt blomkålspure, eldade böner, pickat grönt, rödvinsås,
smörad potatis pure

Pork belly, flamed beans, pickles, red wine sauce, potato purée

Grillad Spetskål335:-

Miso, fermenterad rotselleri, sotspräckt smörsås, röka
hasselnötter

Miso, fermented celery, butter sauce with ash, smoked hazelnuts

Barnmeny | Children's meny

För barn under 13 År

Köttbullar155:-

Gräddsås & potatis eller pommes frites, rårörda lingon

Swedish meatballs, cream sauce & potatoes or french fries,
lingonberries

Grillad Kyckling165:-

Kyckling, pommes frites & bearnaisesås

Grilled chicken, french fries and bearnaisesås

Vaniljglass & chokladsås85:-

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce

Desserts| Desserts

Krusbär155:-

Vaniljkräm, sockerkaka, vaniljglass

Sommelier rekommenderar : Beerenauslese 145 :-

Choklad ganache155:-

Vaniljglass, brynt smör, rökt mandel

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

Sommelier rekommenderar : Barbeito Madeira 145 :-

Klassisk crème brûlée125:-

Sommeliern rekommenderar : Royal tokaj/ Sauternes 145 :-

Choklad tryffel45:-

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 :-

