

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

Grillade svenska sommartomater ” Veg ”195:-

Färskost på getmjölk, rökta Marcona mandlar, örter från trädgården

Grilled tomatoes, goat cottage cheese, smoked almonds, herbs from the garden

Eldade Pilgrimsusslor ” Black & White ”275:-

Smörsås, Aska, Sotolja

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

Flamed scallops , buerre blanc, charcoaloil

Add Swedish Caviar + 150 :- (5 gr)

Eldad rökt Biff ” Tataki ”285:-

Kalixlörrom, pepparrot, öljäst från vår bryggeri

Fire seared & Smoked beef tataki, vendace roe, horseradish, beer yeast from our brewery.

Eldad Laxsashimi239:-

Ponzu, rökolja, gurka

Flame-seared salmon sashimi, smoked oil, cucumber

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

Kosterhavskräftor från vedugnendagspris

Vitlök, chili, surdegsbröd

Koster sea crayfish from the wood-fire oven, garlic, chili,

sourdough bread. Daily price according to availability

Krabba295:-

Bränd grädde, kolgrillar lök, kalixlörrom

Crab, burnt cream, charcoal grilled onion, vendace roe

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 fläskside från våran smoker, chilimajo, grillad surdegsbröd ,
pommes frites

BBQ sandwich with smoked pork belly, chili mayo , grilled
sourdough bred, french fries

Räkmacka ” Extra Allt ”339:-

Grillad Surdegsbröd, Räkor, Citron majo, Forell rom

Grilled Sourdough bread, shrimp, lemon mayo, trout roe

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

Torskrygg från Vedugnen445:-

Brynt Smör, pepparrot pickat & Grillat grönt, potatis från vedugnen

Cod from the wood-fire oven, horseradish, browned butter

Grillad Entrecôte495:-

Bearnaisesås , rödvinsky, 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

Långbakad Fläksida från vedugnen365:-

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

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

Primörbetor ” Veg ”335:-

Öljäst glaserade betor, björnbär rökta Marcona mandlar

Beets in season, beer yeast glazed, black berries, smoked Marcona Almonds.

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

Jordgubbar165:-

Jordgubbar från grannen (när han orkar leverera) Madelaine
kaka , vispad vaniljglass

Strawberries från the neighbor (when he feels like it), Madelaine
cookie, vanilla Ice Cream

Sommelier rekommenderar : Moscato d´ Asti 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 :-