

A LA CARTE MENU

Starters

CHEESE GRATINATED GARLIC BREAD (VEG) with aioli and marinated olives	125 SEK
GRILLED BRIOCHE WITH SKAGEN, yuzu pickled fennel and roe from Kalix	235 SEK
CURED REINDEER with grated västerbotten cheese, pickled chanterelles, fried dumplings, roasted kale and lingonberry dip	285 SEK

Main Courses

GNOCCHI WITH SOUVAS, forest mushrooms, spinach, sour cream and västerbotten cheese	285 SEK
GNOCCHI WITH TOFU (VEG), forest mushrooms, spinach, sour cream and västerbotten cheese	285 SEK
GRILLED BURGER NORRLAND STYLE with mayonnaise, silver onion, beef tomato, salad, fried onion ring, cheddar cheese, pickle, homemade ketchup and fresh french fries	285 SEK
PEA- AND BEAN BURGER (VEG) with mayonnaise, silver onion, beef tomato, salad, fried onion ring, cheddar cheese, pickle, homemade ketchup and fresh french fries	285 SEK
LIGHTLY SMOKED CHAR FILLET with skagen, roe from Kalix, spice pickled beets, root vegetable crisp and potato puree with lemon and thyme	385 SEK
STEAK FRITES with béarnaise sauce, red wine gravy, french tomato salad and fresh french fries with parmesan and parsley	395 SEK
WARM LAMB ROAST BEEF with red wine gravy, chimichurri, fried pearl onion, summer vegetables and potato puree with lemon and thyme	395 SEK

Desserts

TWO PRALINES with small espresso	98 SEK
RHUBARB SORBET one scoop on strawberry compote	98 SEK
CLOUDBERRY CHEESECAKE with salt-roasted marcona almonds	159 SEK
FRESHLY BAKED CHOCOLATE FONDANT with arctic raspberry ice cream, nut crunch, fresh berries and raspberry coulis	169 SEK

Other Courses

FRESH FRENCH FRIES (VEG) with béarnaise sauce and homemade ketchup	98 SEK
FRIED PITEPALT with butter and lingonberries	198 SEK
TONIGHT'S SPECIAL with salad, bread and butter	198 SEK
CROQUE MONSEIUR with herb salad and Rhode Island dressing	198 SEK

Child Menu

HAMBURGER with dressing and fresh french fries	110 SEK
THIN PANCAKES with whipped cream and jam	110 SEK

A LA CARTE MENY

Förrätter

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD (VEG) med aioli och marinerade oliver	125:-
GRILLAD BRIOCHE MED SKAGENRÖRA, yuzupicklad fänkål och Kalixlöjrom	235:-
GRAVAT RENINNANLÅR med hyvlad västerbottensost, picklade kantareller, friterade dumplings, rostad grönkål och lingondipp	285:-

Varmrätter

GNOCCHI MED SOUVASSKAV, skogssvamp, spenat, syrad grädde och västerbottensost	285:-
GNOCCHI MED TOFU (VEG), skogssvamp, spenat, syrad grädde och västerbottensost	285:-
GRILLAD NORRLANDSBURGARE med majonnäs, silverlök, biffomat, sallad, friterad lökring, cheddarost, saltgurka, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	285:-
ÄRT- OCH BÖNBURGARE (VEG) med majonnäs, silverlök, biffomat, sallad, friterad lökring, cheddarost, saltgurka, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	285:-
LÄTTRÖKT RÖDINGFILÉ med skagenröra, Kalixlöjrom, kryddpicklade betor, rotfruktscrisp samt citrontimjan- och potatispuré	385:-
STEAK FRITES med bearnaisesås, rödvinskyl, fransk tomatsallad samt parmesan- och persiljepommes	395:-
VARM LAMMROSTBIFF med rödvinskyl, chimichurri, friterad pärlök, sommargrönsaker samt citrontimjan- och potatispuré	395:-

Desseter

TVÅ PRALINER med liten espresso	98:-
RABARBERSORBET en kula på jordgubbskompott	98:-
HJORTRONCHEESECAKE med saltrostad marconamandel	159:-
NYGRÄDDAD CHOKLADFONDANT med åkerbärsglass, nötcrunch, färska bär och halloncoulis	169:-

Övriga rätter

POMMESTALLRIK med bearnaisesås och hemgjord ketchup	98:-
STEKT PITEPALT med smör och råörda lingon	198:-
KVÄLLENS HUSMANSKOST med sallad, bröd och smör	198:-
CROQUE MONSEIUR med örtsallad och Rhode Island dressing	198:-

Barnmeny

BAMSES HAMBURGARE med dressing och färsk pommes frites	110:-
FARMORS GODA PANNKAKOR med vispad grädde och sylt	110:-