

## SMÅTT

– ATT BÖRJA MED –

### **BISTRONS GRILLADE VITLÖKSFOCACCIA / 85**

ramslök – färskost

### **JORDÄRTSKOCKSARANCINI / 85** friterad risotto – rostad vitlökspuré – dillsalt

### **CHIPS & LÖJROM / 105**

10 g löjrom – crème fraîche  
mandelpotatiships

### **TONFISK & PROSCIUTTO**

#### **PINTXO / 95**

tryffel – färskost – kumquat – crostini

### **POMMES FRITES / 65**

bearnaisésås



### **SKINNSTÉKT RÖDING / 295**

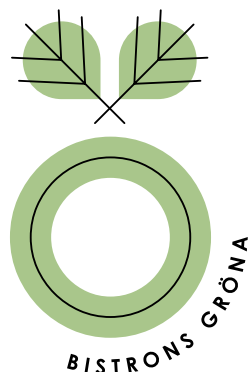
kronärtskocksrissotto – rökt citronkräm  
dillolja – jordärtskocka – söt Vikentomat

### **ÖRTPANERAD HÄLEFLUNDRÅ / 310**

sparrismousseline – nässelsås – potatisgnocchi  
grape – prosciutto från Luleå

### **GRILLAD AHI TONFISK FRITES 150G / 275**

svart vitlök – yuzu- och misosmör  
chilipuré – sesamfrön – pommes frites



### **VÅRLÖKSRAVIOLI / 260**

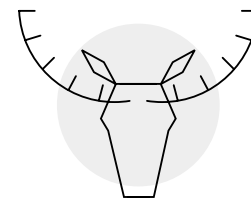
ricotta – nässelskum – Klöverträskägg  
rostad morot – sparris – vattenkrasse

### **KRONÄRTSKOCKSRISOTTO / 260**

tomat – jordärtskocka – rökt citronkräm  
chips – dillolja

### **VÄSTERBOTTENOSTGNOCCHI / 260**

ångade och picklade vårprimörer – chips  
citron-beurre blanc – röd ängsyra



### **RÅBIFF / HALV:155 HEL:275**

norrländsk ko – välj klassisk eller asiatisk  
hel serveras med pommes

### **GRILLAD LAMMENTRECÔTE MED SVART VITLÖK / 295**

saffran- och röd chili-soubise  
rostad potatis nduja – morot – fetaost

### **RENENTRECÔTE / 310**

potatisrösti med vårlök – foie gras-skum  
björnbärssky – sparris – rabarber

## SÖTT

– ATT AVSLUTA MED –

### **HJORTRON / 110**

fattiga riddare "crème brûlée"  
trippelvaniljglass – lönnsirap

### **JORDGUBB & CHOKLAD / 110**

Valhronachokladtårta – jordgubbssorbet  
kakaognola – kokoschantilly

### **CHEESECAKE MED VIT CHOKLAD / 110**

rabarbersorbet – jordgubbssås  
pocherad rabarber – mandelkrisp

### **CRÈME BRÛLÉE VANILJ / 90**

färska bär

### **CHOKLADMOUSSE / 60**

### **CHOKLADTRYFFEL / 40**



## FÖRRÄTT

### **GRILLAD SPARRIS / 130**

63-gradersägg – laxrom  
citron- och tryffelsabayon – mandel

### **HAMACHI SASHIMI / 190**

japansk hamachi fisk – yuzu ponzu  
krispigt sushiris – vårprimörer – ingefära

### **CONFITERAD ANKA**

#### **BELLE DE FRANCE / 140**

belugalinser – foie gras-sås  
honungsvinäger

### **CHARKBRICKA / 240**

urval av kallskuret – chips  
surdegsbröd – dagens tillbehör

## OSTRON

– 35 / STK –

### **FINE DE CLAIRE-OSTRON SERVERAS MED PONZU ELLER PROSECCO MIGNONETTE**

ALLERGIER? Fråga personalen om innehåll – i vissa fall kan  
ostron i kombination med alkohol orsaka allergiska reaktioner.

## LÖJROM

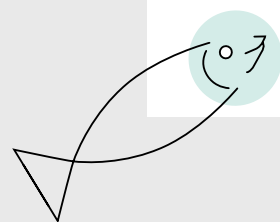
### **LÖJROM 30G / 215**

surdegsvåffla – smetana  
citron – rödlök



## MENY FRÅN NORRLAND

### **LÖJROM / REN / HJORTRON / 595**



### **STEAK FRITES**

### **SVENSK ENTRECÔTE 200G / 315**

### **SVENSK OXFILÉ 200G / 345**

rödvinsås – grillad sparris  
välj mellan pommes frites eller rostad potatis  
bearnaise eller chimichurri

## LE GRAND DESSERT

### **KOCKENS VAL AV DESSERTER / 250**

2–3 personer