

Förrätter

Klassisk toast skagen 110:- (G -med annat bröd) (L-säg till)

Serveras på smörstekt toastbröd

Vintips: Ste Michelle Riesling, Washington State

Norrlandsentré 135:- (G)

Gravad röding och kallrökt lax serveras med limecrème, löjrom, crème fraiche och hackad rödlök

Vintips: Ferdinand Engel Pinot Gris, Frankrike

Kantarelltoast 90:-

Smördegshakad kantarelltoast toppad med parmesan

Vintips: Ste Michelle Chardonnay, Washington State

Varmrätter

Rödingfilé 235:- (G)(L)

Serveras med limehollandaise, bakade grönsaker, grillad citron samt pressad potatis

Vintips: Ladoix le Clou, Bourgogne Frankrike alt. Ste Michelle chardonnay, Washington State

Entrecote 240:- (G)(L)

Serveras med husets bearnaisesås, sallad med tomat och parmesan samt pommes frites

Vintips: Checci Brunello di Montacino, Italien

Lammrackes 230:- (G)(L-utan getostkräm)

Serveras med ugnsbakade betor, potatis, schalottenlök, getostkräm och rödvinskyl

Vintips: Pruno, Spanien

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Krammburgare högrev 150gram 165:- (G-med annat bröd&utan lökringar) (L)

Serveras med coleslaw, lökringar, dressing, ost och pommes frites

Vintips: Columbia Crest Cabernet Merlot

Halloumi-burgare 165:- (L)(G - med annat bröd)

Serveras på surdegsbröd med picklad rödlök, avokado, sallad, tomat, samt coleslaw och pommes frites

Vintips: Chilcas Single Vinyard Pinot Noir, Chile

Caesarsallad med kyckling 165:- (G-utan krutonger)(L)

(vegetarisk: byt ut kycklingen mot halloumi)

Klassisk caesarsallad med sallad, kyckling, bacon, dressing och krutonger

Vintips: Chilcas Single Vinyard Pinot Noir, Chile alt. Ste Michelle Riesling, Washington State

Kycklingpasta 180:-

Pasta pappardelle serveras med parmesanbakad kyckling, krämig pestosås och soltorkade tomater

Vintips: Borgogno Lange Rosso, Italien

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Kvällens husman 100:-

Kvällens sallad 100:-

Veckans rätt

Serveras mån-fre

Barnmeny

Barn upp till 12 år äter barnportion av ordinarie varmrätter till halva priset, samt rätterna nedan.

Hamburgare serveras med sallad, tomat, dressing och pommes 55:-

Pannkakor med sylt och vispad grädde 45:-

Vaniljglass med chokladsås 30:-

Dessерter

Parfait 70:- (G)

Serveras med jordgubbscoulis, jordgubbar samt grädde

Vintips: Brachetto D'Acqui 25:-/cl

Klassisk cremé brulé 70:- (G)

Serveras med jordgubbar

Vintips: Brumaire Novembre 25:-/cl

Kvällens sorbet 60:- (G)(L)

Kockens val

Vintips: Brachetto D'Acqui 25:-/cl

Trio i choklad 75:-

Fudge, mousse, glass

Vintips: Brumaire Novembre 25:-/cl