

3-RÄTTERS 595.-
3-RÄTTERS VEGAN 450.-
GÅR ATT BESTÄLLA SOM A LA CARTE

FÖRRÄTTER

- Vitlök och-citron Gratinerad halv hummer serveras med örtsås samt nybakade parmesansticks **198.-**
- Kalixlöjrom serveras med blinier, smetana, rödlök, gräslök **185.-**
- Liten asiatisk råbiff på oxfile serveras med soya, sesammajo, bakad äggula och wasabi **175.-**
- Vegansk rårika serveras med tångskagen, pepparrot, bladsallad **145.-**

VARMRÄTTER

- Kalvtournedos serveras med potatisfondant, rödvinsås, tryffel- och palsternackspure , friterat ostron, pancetta rullad grönsparis **380.-**
- Pocherad sjötunga fylld med hummerkött serveras med champagnesås samt västerbotten-potatiscreme **380.-**
- Ugnsbakad biff på quinoa och edamerböner serveras med vegan rödvinsås, friterad kronärtskocka samt habanero dipp **280.-**

DESSERT

- Grand desessert
Mangopannacotta, champagnemousse, havreflarn, choklad glaserad brownie med halloncoulis och chokladsås **198.-**
- Vegan Chokladtryffelmousetårta med hallonkompott samt hallonsorbet och champagnegarnite **160.-**

