

3 - RÄTTERS 595.-
3 - RÄTTERS VEGAN 450.-
GÅR ATT BESTÄLLA SOM A LA CARTE
Två sittningstider. Bordsboking från 16.30 fram till 20.30

FÖRRÄTTER

Vitlök- och citrongratinerad halv hummer serveras med örtsås samt nybakade parmesansticks

198.-

Kalixlöjrom serveras med blinier, smetana, rödlök, gräslök

185.-

Liten asiatisk råbiff på oxfilé serveras med soya, sesammajo, bakad äggula och wasabi

175.-

Vegansk råkaka serveras med tångskagen, pepparrot, bladsallad

145.-

VARMRÄTTER

Kalvtournedos serveras med potatisfondant rödvinsås, tryffel- och palsternackspuré, friterat ostron pancettarullad grönsparis

380.-

Färsk bergtunga fylld med hummerkött, serveras med champagnesås samt västerbottenpotatiscreme

380.-

Ugnsbakad biff på quinoa och edamamebönor serveras med veganrödvinsås, friterad kronärtskocka samt habanerodipp

280.-

DESSERT

Grand desessert

Mangopannacotta, champagnemousse, havreflarn, choklad glaserad brownie med halloncoulis och chokladsås

198.-

Vegansk chokladtryffelmoussetårta med hallonkompott samt hallonsorbet och champagnegranité

160.-

