

## SNACKS

Ostron "Gillardeau" med tillbehör	60:-/st
Kokt havskräfta med aioli och bröd	dagspris/st
30g kalixlöjrom med blinier, rödlök, citron och dill	295:-
Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver Noccelara	60:-
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-

## FÖRRÄTT

Tartar på oxer med nduja, pinjenötter, rökt paprika, cantaloupe melon, saffranslök och krasse	195:-
Kroket på potatis och rökt torsk med riven tomat, rostad vitlöksemulsion, jalapeno och basilika	185:-
Bakad vit sparris med skum på mandel och brynt smör, jordärtskockschips, currylök, ramlöksolja och blommor	195:-
Matjessill med kräm på äggula och vit soja, pepparrot, picklad rödlök, potatis, sirap, misoglance, crostini, dill och körvel	189:-

## VARMRÄTT

Hällefundra, blåmusslor marinerade med svart vitlök, persilja- & blåmusselsås, blomkålskräm, grön sparris, mandelpotatis, lökvinaigrette och persiljeolja	395:-
Oxfilé med potatisterrin, vitlöksstekt toppmurkla, persiljekräm, pepparpicklad tomat, murkelsås och färskriven tryffel	395:-
Smörpocherad hummer, kräm på hummer och pilgrims-mussla, ramlöksolja, västerbottenost, färsk chili, spritärtor, vit sparris och citrongräshollandaise	465:-
Krispig rotselleri med murkelsås, sotad hjärtsallad, spritärtor, stekt murkla, ramlöksolja och västerbottenost	295:-
Hjärtmusslor "1kilo" med chili, vitlök, persilja, grönsparis, vitt vin och bröd	295:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens tavla	dagspris

## DESSERT

Rabarber- & gräddfilsglass, vit choklad- & rött te ganache, syrliga rabarber, brynt smörkräm och mandelkaka	149:-
Mörk chokladmousse, inkokta krusbär, tonkaskum, tuile, nötkrumble och salt hasselnötsglass	149:-
Utvalda ostar från "Ost & delibaren" med tillbehör	179:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

## SNACKS

Oysters "Gillardeau" with accessories	60:-/p
Boiled langoustine with aioli and bread	daily price/p
30g Kalix roe with blinis, red onion, lemon and dill	295:-
Salt-roasted Marcona almond	70:-
Noccelara olives	60:-
Truffle- & parmesan salami 80g	110:-

## STARTER

Beef tartare with nduja, pine nuts, smoked paprika, cantaloupe melon, saffron onion and cress	195:-
Croquette of potatoes, smoked cod with grated tomato, roasted garlic emulsion, jalapeno and basil	185:-
Baked white asparagus with foam on almonds and browned butter, jerusalem-artichoke chips, curry onion, ramsen oil and flowers	195:-
Pickled herring with cream on egg yolk and white soy, horseradish, pickled red onion, potatoes, syrup, misoglance, crostini, dill and chervil	189:-

## MAIN COURSE

Halibut, blue mussels marinated with black garlic, parsley & blue mussel sauce, cauliflower cream, green asparagus, almond potatoes, onion vinaigrette and parsley oil	395:-
Fillet of beef with potato terrine, garlic-fried top morel, parsley cream, pepper pickled tomato, morel sauce and freshly grated truffle	395:-
Butter-poached lobster, cream on lobster and scallop, chive oil, Västerbotten cheese, fresh chili, peas, white asparagus and lemongrass hollandaise	465:-
Crispy celeriac with morel sauce, smoked heart salad, sweet peas, fried morel, spring onion oil and Västerbotten cheese	295:-
Mussels with chili, garlic, parsley, green asparagus, white wine and bread	295:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

## DESSERT

Rhubarb and sour cream ice cream with white chocolate- & red tea ganache, sour rhubarb, browned butter cream and almond cake	149:-
Dark chocolate mousse with cooked gooseberries, tonka foam, tuile, nut crumble and salted hazelnut ice cream	149:-
Selected cheeses from "Ost & delibaren" with accessories	179:-

In case of allergies, please contact the staff